

**Schockkühler/-froster  
Schockfroster & Gefrierschrank Crosswise  
80kg, kompatibel mit 10x2/1GN  
Konvektionsofen Crosswise - R452A**

**Technisches Datenblatt**
**ARTIKEL #**
**MODELL #**
**NAME #**
**SIS #**
**AIA #**

**725218 (ECBCFA080SE)**

Schockfroster &  
Gefrierschrank Crosswise  
80kg, kompatibel mit  
10x2/1GN Konvektionsofen  
Crosswise - R452A

## Kurzbeschreibung

### Artikel Nr.

Schockkühler/Tiefkühler mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 10 GN 2/1 oder 600x800 mm Tablett (h = 65 mm). Tragfähigkeit: Kühlen 80 kg; Gefrieren 40 kg. Automatische Erkennung des Einsteckens der Lebensmittelfühler. Automatische und manuelle Abtauung. Schockkühlung mit realer Restzeitschätzung (A.R.T.E.). Turbo-Kühlfunktion. Auftaufunktion. HACCP- und Service-Alarme mit Datenprotokollierung. Konnektivität bereit. Temperatur der Betriebsluft: +10/-36°C. Lebensmittelfühler mit einem Sensor. Hauptkomponenten aus rostfreiem Stahl 304 AISI. Innen abgerundete Ecken und Ablauf. Verdampfer mit Rostschutz. Garantierte Leistungen bei einer Umgebungstemperatur von +40°C. Isolierung aus Cyclopentan (HFCKW-, FCKW- und FKW-frei). Kältemittel R452a (HFCKW- und FCKW-frei). Eingebaute Kühleinheit.

## Hauptmerkmale

- Halten bei +3 °C zum Kühlen oder -20 °C zum Gefrieren, automatisch aktiviert am Ende jedes Zyklus, um Energie zu sparen und die Zieltemperatur zu halten (manuelle Aktivierung ist ebenfalls möglich).
- Schockkühlungszyklus: 80 kg von 90°C auf 3°C in weniger als 90 Minuten.
- Kühlzyklus mit automatisch voreingestellten Zyklen:
  - Soft Kühlen (Lufttemperatur 0°C), ideal für empfindliche Lebensmittel und kleine Portionen.
  - Hartes Kühlen (Lufttemperatur -12°C), ideal für feste Lebensmittel und ganze Stücke.
- Gefrierzyklus mit automatisch voreingestellten Zyklen (Lufttemperatur -36°C), ideal für alle Arten von Lebensmitteln (roh, halb oder ganz gegart).
- Turbokühlen: Der Schockkühler ist im Dauerbetrieb bei der gewünschten Temperatur; ideal für Dauerproduktion.
- Auftauzyklus (Lufttemperatur 7°C), ideal zum Auftauen von Lebensmitteln in einer kontrollierten und sicheren Umgebung.
- Möglichkeit, die Temperatur des Innenraums in den Turbo-Kühl- und Abtauzyklen zu ändern.
- Restzeitschätzung für sondengesteuerte Zyklen auf Basis von Techniken der künstlichen Intelligenz (ARTE) zur einfacheren Planung der Produktionsabläufe.
- Einfach-Kerntemperaturfühler als Standard.
- Geeignet für On-board HACCP-Überwachung.
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen von +40°C (Klimaklasse 5).
- Automatische und manuelle Abtauung.
- Gefrierzyklus: 40 kg von 90°C bis zu -36°C.
- Multifunktionale Inneneinrichtung passend für Gastronormbehälter, Backbleche oder Eiscreme-Schalen.
- [NOT TRANSLATED]

## Konstruktion

- Kein Wasseranschluss erforderlich.
- Lüfter auf schenkbaren Scharnierblende für Zugang zum Reinigen des Verdampfers.
- Abfallwasser kann in Abfluss ausgelotet werden, aber kann in einem fakultativen Abfallbehälter auch geholt werden.
- Eingebaute Kälteeinheit.
- Haupt-Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI.
- Verdampfer mit Antikorrosionsschutz.
- Automatische Türinnenheizung.
- Türstopper, um die Tür offen zu halten, um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden.
- IP21 Schutzindex.

## Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarme, Serviceinformationen.
- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör).

**Genehmigung:**

erforderlich).

## Nachhaltigkeit



- 60 mm dicke, hochdichte FCKW freie Polyurethanisolierung.

## Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster PNC 880213

## Optionales Zubehör

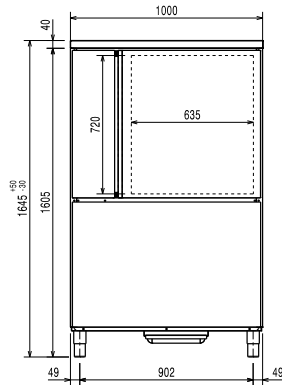
- 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster PNC 880213 ☐
- Radsatz 4 Räder für Schockkühler / Froster PNC 881284 ☐
- Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1 PNC 921101 ☐
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Edelstahlrost GN 2/1 PNC 922076 ☐
- Hordengestell-Transportwagen für 10 x GN 1/1 und 10 x GN 2/1-Gestelle PNC 922128 ☐
- Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 PNC 922175 ☐
- Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm PNC 922264 ☐
- IOT-MODUL FÜR SCHOCKKÜHLER/ FROSTER CW PNC 922419 ☐



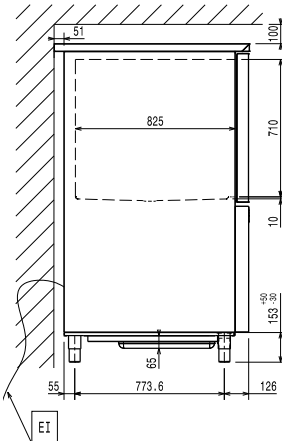
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Schockkühler/-froster**  
**Schockfroster & Gefrierschrank Crosswise**  
**80kg, kompatibel mit 10x2/1GN**  
**Konvektionsofen Crosswise - R452A**

Front

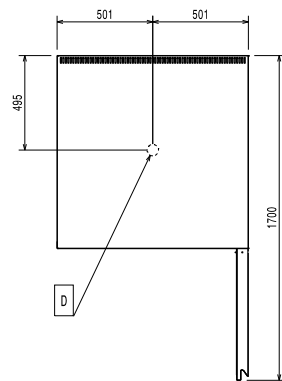


Seite



D = Ablauf  
EI = Elektroanschluss

oben



### Elektrisch

**Netzspannung:** 380-415 V/3N ph/50 Hz  
**Anschlusswert:** 3.4 kW

### Installation

**Clearance:** 5 cm on sides and back.  
Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

### Kapazität:

**Anzahl/Art Roste:** 10 (GN 2/1; 600x800)  
**Anzahl und Art Becken:** 15 (360x250x80h)

### Schlüsselinformation

**Außenabmessungen, Länge:** 1000 mm  
**Außenabmessungen, Tiefe:** 1006 mm  
**Außenabmessungen, Höhe:** 1645 mm  
**Nettogewicht:** 220 kg  
**Versandgewicht:** 252 kg  
**Versandvolumen:** 1.92 m<sup>3</sup>

### Kühldaten:

**Kühlleistung bei Verdampfungs-Temperatur:** -20 °C  
**[NOT TRANSLATED]** Luft

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10° C/-18° C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

### Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)

**Dauer Zyklus, Schockkühlen (+65°C bis +10°C):** 108 min  
**Max. Kapazität (Schockkühlen):** 80 kg

### Zertifizierungen ISO

**ISO Standards:** ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

### Nachhaltigkeit

**Art des Kältemittels:** R452A  
**GWP Index:** 2141  
**Kühlleistung:** 3710 W  
**Kühlmittelgewicht:** 3700 g  
**Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen):** 0.0767 kWh/kg



Schockkühler/-froster  
Schockfroster & Gefrierschrank Crosswise 80kg, kompatibel mit  
10x2/1GN Konvektionsofen Crosswise - R452A  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.02.03