

**Schockkühler/-froster
 Schockfroster & Gefrierschrank Crosswise
 100kg, kompatibel mit 20x1/1GN
 Konvektionsofen Crosswise - R452A**

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


725222 (ECBCFA100SE)

 Schockfroster &
 Gefrierschrank Crosswise
 100kg, kompatibel mit
 20x1/1GN Konvektionsofen
 Crosswise - R452A

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Schnellkühler/Tiefkühler mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 20 GN 1/1 oder 600x400 mm Tablett (h = 65 mm). Tragfähigkeit: Kühlen 100 kg; Gefrieren 65 kg. Automatische Erkennung des Einsetzens der Lebensmittelfühler. Automatische und manuelle Abtaugung. Schockkühlung mit Schätzung der verbleibenden Zeit (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

- Schockkühlungszyklus: 100 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 Abtaugung.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- Kein Wasseranschluss erforderlich.
- Lüfter auf schenkbarer 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 Türrahmenheizung.
- Tür vor Ort umkehrbar.
- Türstopper, um die Tür offen zu halten, um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden.
- IP21 Schutzindex.

TIT_UI Data Management

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

Nachhaltigkeit

- Halten bei +3 °C zum Kühlen oder -20 °C zum Gefrieren, automatisch aktiviert am Ende jedes


Genehmigung: _____

Zyklus, um Energie zu sparen und die Zieltemperatur zu halten (manuelle Aktivierung ist ebenfalls möglich).

- 60 mm dicke, hochdichte FCKW freie Polyurethanisolierung.

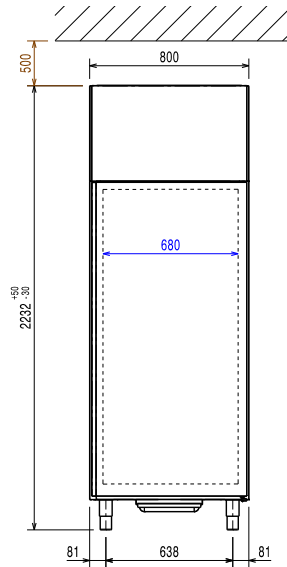
Serienmäßiges Zubehör

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

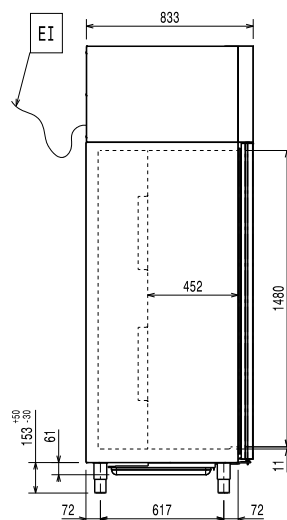
Optionales Zubehör

- 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster PNC 880213
- Bodeneinschubschienen für Schockkühler und -froster 100 kg PNC 881182
- - NOT TRANSLATED - PNC 881297
- Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1 PNC 921101
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- Hordengestell-Transportwagen für 20 x GN 1/1-Gestelle PNC 922132
- Abstellplatte für Hordengestelle 20 x GN 1/1 zum Abstellen der Gestelle außerhalb der Geräte PNC 922141
- Hordengestell 20 x GN1/1, Rostabstand 60 mm PNC 922203
- Hordengestell 20 x GN1/1, Rostabstand 80 mm PNC 922205
- Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm PNC 922264
- - NOT TRANSLATED - PNC 922419
- POE-SWITCH PNC 922432

Front

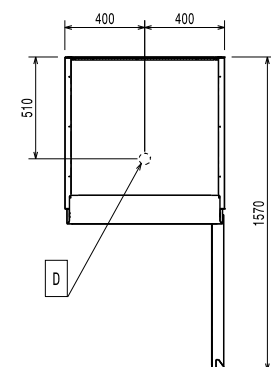


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

| | | |
|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Netzspannung: | 725222 (ECBCFA100SE) | 380-415 V/3N ph/50 Hz |
| Anschlusswert: | | 4.4 kW |
| Circuit breaker required | | |

Installation

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

Kapazität:

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Anzahl/Art Roste: | 20 (GN 1/1; 600x400) |
| Anzahl und Art Becken: | 20 (360x250x80h) |

Schlüsselinformation

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Außenabmessungen, Länge: | 800 mm |
| Außenabmessungen, Tiefe: | 833 mm |
| Außenabmessungen, Höhe: | 2232 mm |
| Nettogewicht: | 230 kg |
| Versandgewicht: | 268 kg |
| Versandvolumen: | 1.83 m ³ |

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): | 100 min |
| Max. Kapazität (Schockkühlen): | 100 kg |
| Dauer Zyklus, Schockfrosten (+65°C bis -18°C): | 270 min |
| Max. Kapazität (Schockfrosten): | 65 kg |

Zertifizierungen ISO

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

Nachhaltigkeit

| | |
|---|---------------|
| Art des Kältemittels: | R452A |
| GWP Index | 2141 |
| Kühlleistung: | 5440 W |
| Kühlmittelgewicht: | 2400 g |
| Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen): | 0.0689 kWh/kg |
| Energieverbrauch pro Zyklus (Schockfrosten): | 0.2335 kWh/kg |