

**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 Abtauung. 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

- 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: 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 Abtauung.
- Gefrierzyklus: 65 kg von 90°C bis zu -36°C.

### Konstruktion

- Kein Wasseranschluss erforderlich.
- Lüfter auf schenkbare 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.

### Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- 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).

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_


## Nachhaltigkeit

- 60 mm dicke, hochdichte FCKW freie Polyurethanisolierung.

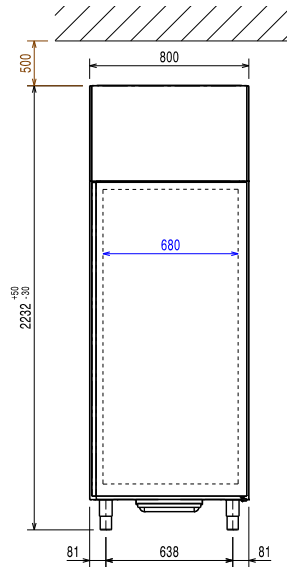
### Serienmäßiges Zubehör

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

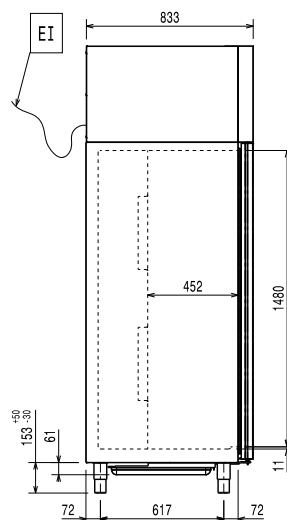
### Optionales Zubehör

- 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster PNC 880213
- 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
- IOT-MODUL FÜR SCHOCKKÜHLER/ FROSTER CW PNC 922419
- POE-SWITCH PNC 922432

Front

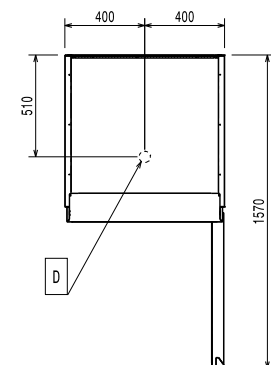


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



### Elektrisch

**Circuit breaker required**
**Netzspannung:** 380-415 V/3N ph/50 Hz

**Anschlusswert:** 4.4 kW

### Installation

**Clearance:** 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

### Kapazität:

**Anzahl/Art Roste:** 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:** 269 kg

**Versandvolumen:** 1.83 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):** 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