

**Schockkühler/-froster  
 Schockfroster & Gefrierschrank  
 Crosswise 40kg, kompatibel mit 10x1/1GN  
 Konvektomaten Crosswise - R290**

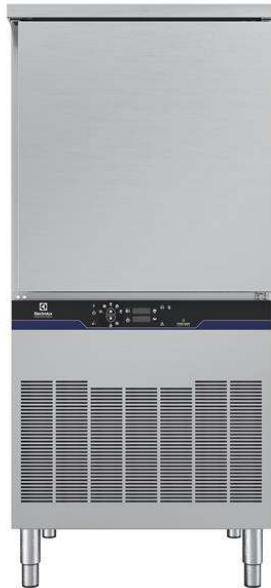
**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**725522 (ECBCFA040SE)**

 Schockfroster &  
 Gefrierschrank Crosswise  
 40kg, kompatibel mit  
 10x1/1GN Konvektomaten  
 Crosswise - R290

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Schnellkühler/Gefrierschrank mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 10 Bleche GN 1/1 oder 600x400 mm (h = 65 mm). Tragfähigkeit: kühlbar 40 kg; Gefrieren 25 kg. Automatische Erkennung des Einführens der Lebensmittelsonde. Automatisches und manuelles Abtauen. Angabe der realen Restzeit (A.R.T.E.). Turbo-Kühlfunktion. Auftau-Funktion. HACCP- und Service-Alarme mit Datenprotokollierung. Konnektivitätsbereit (optional): Ermöglicht den Echtzeitzugriff auf das Gerät, die Möglichkeit, Informationen wie Status, Statistiken, HACCP-Daten zu überwachen und Servicewarnungen zu erhalten. Betriebslufttemperatur: +10/-36°C. Lebensmittelsonde mit einem Sensor. Hauptkomponenten aus Edelstahl 304 AISI. Abgerundete Ecken und Abfluss innen. Verdampfer mit Rostschutz. Garantierte Leistung bei einer Umgebungstemperatur von +40 °C. Cyclopentan-Isolierung (frei von H-FCKW, FCKW und HFKW). R290 Kältemittel Gas (H-FCKW- und FCKW-frei). Eingebautes Kühlaggregat.

### 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: 40 kg von 90°C auf 3°C in weniger als 90 Minuten.
- Gefrierzyklus: 15 kg von 90°C bis -36°C.
- 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.
- Multifunktionale Inneneinrichtung passend für Gastronormbehälter, Backbleche oder Eiscreme-Schalen.
- 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 Abtaung.

### Konstruktion

- IP21 Schutzindex.
- 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 Türrahmenheizung.
- Tür vor Ort umkehrbar.
- Türstopper, um die Tür offen zu halten, um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden.

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

### 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 erforderlich).

### Nachhaltigkeit



- 60 mm dicke, hochdichte FCKW freie Polyurethanisolierung.

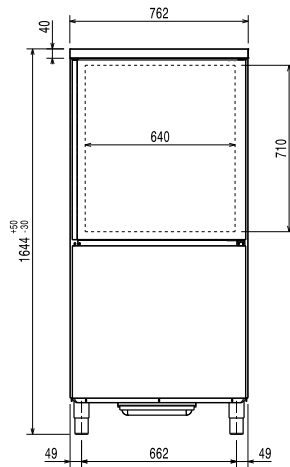
### Serienmäßiges Zubehör

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

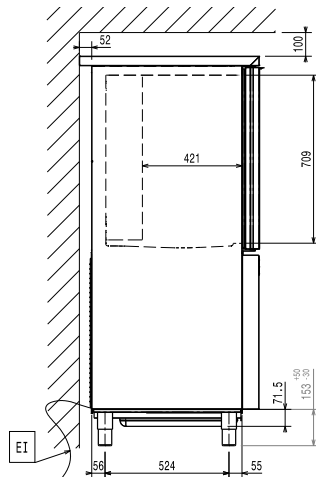
### Optionales Zubehör

- 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler/-froster PNC 880213
- Radsatz 4 Räder für Schockkühler / Froster PNC 881284
- Bodeneinschubschienen für 10 x GN 1/1 Gestelle für Schockkühler und -froster 28 kg PNC 881518
- Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1 PNC 921101
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- seitl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Elektro, Rostabstand: 80 mm - 7 Einschübe PNC 922115
- seitl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Gas, Rostabstand: 80 mm - 7 Einschübe PNC 922116
- seitl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Elektro, Rostabstand: 60 mm - 10 Einschübe PNC 922121
- seitl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Gas, Rostabstand: 60 mm - 10 Einschübe PNC 922122
- Hordengestell-Transportwagen für 10 x GN 1/1 und 10 x GN 2/1-Gestelle PNC 922128
- Hordengestell-Transportwagen für 10 x GN 1/1-Gestelle PNC 922130
- Umbausatz zum 10 x GN 1/1 Einfahrgestell PNC 922201
- Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm PNC 922264
- IOT-MODUL FÜR SCHOCKKÜHLER/ FROSTER CW PNC 922419
- POE-SWITCH PNC 922432

Front

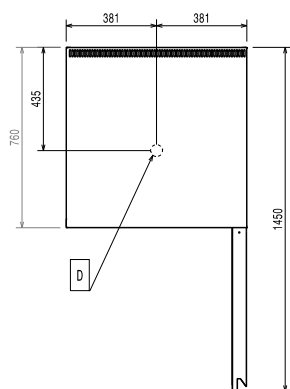


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



### Elektrisch

**Netzspannung:** 725522 (ECBCFA040SE) 380-415 V/3N ph/50 Hz  
**Anschlusswert:** 3.40000009536743 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 1/1; 600x400)  
**Anzahl und Art Becken:** 10 (360x250x80h)

### Schlüsselinformation

**Außenabmessungen, Länge:** 762 mm  
**Außenabmessungen, Tiefe:** 760 mm  
**Außenabmessungen, Höhe:** 1644 mm  
**Nettogewicht:** 140 kg  
**Versandgewicht:** 157 kg  
**Versandvolumen:** 1.3 m<sup>3</sup>

### Kühlraten:

**Kühlleistung bei Verdampfungs-Temperatur:** -10 °C  
**Min. Kühlbetriebstemperatur:** -36 °C  
**Max. Kühlbetriebstemperatur:** 90 °C  
 [NOT TRANSLATED] Luft

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

**Dauer Zyklus, Schockkühlen (+65°C bis +10°C):** 84 min  
**Max. Kapazität (Schockkühlen):** 40 kg  
**Dauer Zyklus, Schockfrost (-65°C bis -18°C):** 236 min  
**Max. Kapazität (Schockfrost):** 25 kg

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.

### Zertifizierungen ISO

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

### Nachhaltigkeit

**Art des Kältemittels:** R290  
**GWP Index:** 3  
**Kühlleistung:** 4837 W  
**Kühlmittelgewicht:** 140 g  
**Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen):** 0.0737 kWh/kg  
**Energieverbrauch pro Zyklus (Schockfrost):** 0.2553 kWh/kg