



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



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 Einföhrens der Lebensmittelsohne. 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. Lebensmittelsohne 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 Kühlgregat.

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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 Abtäufung.
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- IP21 Schutzindex.
- 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.

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarne, 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.

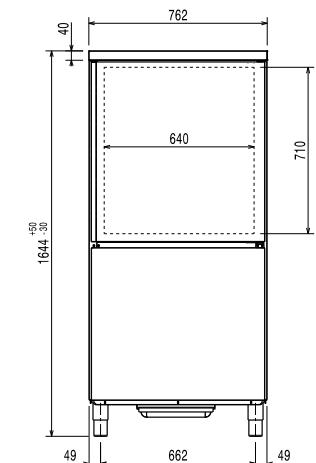


Serienmäßiges Zubehör

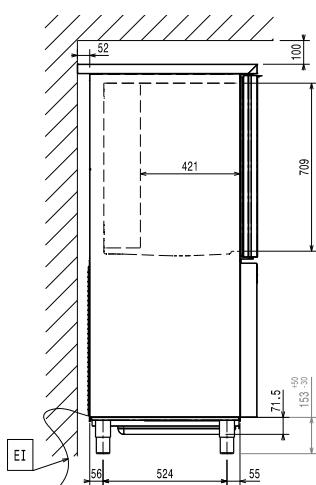
- 1 St. 1 zusätzlicher Fühler für Schockkübler/-froster PNC 880213

Optionales Zubehör

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

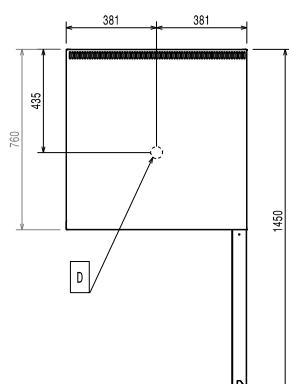


Front



Seite

EI = Elektroanschluss



oben

Elektrisch

Netzspannung: 380-415 V/3N ph/50 Hz
Anschlusswert: 2.7 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

Außabmessungen, Länge: 762 mm
Außabmessungen, Tiefe: 760 mm
Außabmessungen, Höhe: 1644 mm
Nettogewicht: 140 kg
Versandgewicht: 162 kg
Versandvolumen: 1.31 m³

Kühldaten:

Kühlleistung bei Verdampfungs-Temperatur: -10 °C
Min. Kühlbetriebstemperatur: 16 °C
Max. Kühlbetriebstemperatur: 40 °C
[NOT TRANSLATED] Luft

Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)

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.

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

Zertifizierungen ISO

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

Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels: R290
GWP Index 3
Kühlleistung: 4837 W
Kältemittelgewicht (Einheit 1, Einheit 2): 140g; 140g
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen): 0.0737 kWh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockfrosten): 0.2553 kWh/kg