

SKU: RF23A

CoolHead

Abbattitore di temperatura da banco Modello RF23A



Descrizione

Abbattitore di temperatura da banco Modello RF23A

L'**abbattitore di temperatura da banco RF23A** è un'unità professionale progettata per raffreddare rapidamente e conservare alimenti in modo sicuro ed efficiente. Grazie alle sue funzionalità avanzate e alle dimensioni compatte, è ideale per **bar, ristoranti, gastronomie, mense e pasticcerie** che necessitano di un dispositivo affidabile per workflow di conservazione rapida e surgelazione.

Questo abbattitore è ideale per ottimizzare la produzione e la sicurezza degli alimenti, consentendo di gestire cicli di abbattimento a temperatura controllata o a tempo e preservando la qualità organolettica degli ingredienti.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Corpo esterno e interno in acciaio inox:** struttura robusta e igienica che assicura durabilità, facilità di pulizia e resistenza all'ambiente di lavoro professionale.
- **Refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale:** sistema di raffreddamento uniforme che mantiene temperature costanti all'interno della camera, con manutenzione semplice da gestire.
- **Thermal-breaker anti-condensa:** cornice termica in plastica che riduce la formazione di condensa e migliora l'efficienza del controllo termico.
- **Evaporatore verniciato anti-corrosione:** rivestimento protettivo che aumenta la resistenza degli elementi interni all'usura e alla corrosione.
- **Schiumatura in ciclopentano spessore 60 mm:** isolamento termico spesso ed efficiente

che minimizza la dispersione di freddo e migliora l'efficienza energetica complessiva.

- **Porta con micro-magnetico:** sistema che blocca la ventola quando la porta è aperta, aumentando la sicurezza e riducendo consumi energetici durante l'accesso.
- **Guarnizione estraibile:** facile da rimuovere per pulizie e manutenzione rapide e accurate.
- **Sonda a spillone inclusa:** sensore interno per misurare con precisione la temperatura degli alimenti durante i cicli di abbattimento o surgelazione.

Specifiche tecniche

- **Cicli di abbattimento programmabili:** consente di impostare processi di raffreddamento sia in base alla temperatura target sia al tempo desiderato, adattandosi alle diverse esigenze operative.
- **Modalità automatica di conservazione:** una volta completato il ciclo di abbattimento, l'unità passa automaticamente a modalità di mantenimento, preservando i prodotti alla temperatura corretta senza intervento manuale.
- **Termostato digitale con allarme:** sistema di controllo intuitivo con segnalazioni visive e sonore in caso di anomalie o apertura prolungata della porta.
- **Allarme apertura porta:** funzione di sicurezza che avvisa l'operatore quando la porta è lasciata aperta troppo a lungo, evitando sprechi di freddo.
- **Messaggi di errore sul display:** diagnostica immediata per facilitare interventi rapidi e mirati in caso di malfunzionamenti o richieste operative.
- **Gas refrigerante efficiente:** utilizzo di gas R290 per offrire un raffreddamento potente con impatto ambientale ridotto.
- **Temperatura operativa:** intervallo da +10°C a -38°C, ideale per gelare rapidamente o conservare a freddo alimenti sensibili alla temperatura.
- **Dimensioni interne cm 34 x 36,5 x 27:** spazio utile ottimizzato per ospitare più prodotti e facilitarne la disposizione.
- **Capacità per 3 teglie GN 2/3:** struttura compatta ma capiente per soddisfare operazioni di abbattimento e surgelazione in ambienti professionali di medie dimensioni.
- **Peso 44 kg:** costruzione solida che garantisce stabilità operativa anche durante cicli intensivi.
- **Assorbimento 420 W:** bilanciato per assicurare performance efficienti senza consumi eccessivi.

Descrizione funzionale

L'abbattitore di temperatura da banco RF23A è pensato per offrire una soluzione compatta ma performante per raffreddare rapidamente gli alimenti, fondamentale per garantire sicurezza alimentare e qualità organolettica. Il controllo digitale permette di monitorare con precisione ogni ciclo, mentre la sonda a spillone misura direttamente la temperatura interna dei prodotti durante il processo.

Questo modello è ideale per cicli di abbattimento rapidi e per prolungare la conservazione degli alimenti freschi o cotti, facilitando l'organizzazione della cucina e la gestione della produzione giornaliera.

Utilizzi consigliati

Questo abbattitore di temperatura è perfetto per **bar, ristoranti, gastronomie, mense, pasticcerie e piccole cucine professionali** che richiedono un apparecchio affidabile, semplice da usare e capace di fornire prestazioni costanti anche sotto carichi di lavoro intensivi.

Grazie alla combinazione di tecnologia avanzata, controlli intuitivi e struttura robusta, l'RF23A aiuta a migliorare la qualità delle preparazioni, ridurre gli sprechi e semplificare i processi di conservazione e surgelazione in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	43.7
Capacità PZ	3 Teglie GN 2/3
Lunghezza (cm)	66
Profondità (cm)	64
Temperatura °C	-38/+10