

SKU: RF50A

CoolHead

Abbattitore di temperatura verticale Modello RF50A



Descrizione

Abbattitore di temperatura da banco Modello RF50A

L'**abbattitore di temperatura da banco Modello RF50A** è una macchina professionale verticale progettata per portare rapidamente gli alimenti da temperature elevate a quelle di sicurezza o di conservazione, migliorando qualità, igiene e sicurezza delle preparazioni. Ideale per **ristoranti, gastronomie, pasticcerie, gelaterie e cucine professionali** dove è richiesta efficienza nel raffreddamento e nella surgelazione dei prodotti.

Con capacità per più teglie e una struttura robusta in acciaio inox, il RF50A è pensato per sopportare cicli intensivi, offrendo risultati affidabili sia per abbattimento di piatti caldi sia per la preparazione di dessert freddi o gelati.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Corpo interno ed esterno in acciaio inox:** struttura resistente e igienica, facile da pulire e ideale per l'uso quotidiano in ambienti professionali.
- **Refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale:** garantisce una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno della camera, ottimizzando il raffreddamento e la surgelazione.
- **Thermal-breaker anti-condensazione:** cornice interna che riduce la formazione di condensa, migliorando l'efficienza operativa.
- **Evaporatore con copertura anti-corrosione:** protegge gli elementi refrigeranti

dall'usura, aumentando la durata nel tempo.

- **Termostato digitale con segnale di allarme:** controllo preciso della temperatura con avvisi in caso di anomalie operative.
- **Messaggi di errore sul display:** diagnostica rapida per facilitare l'individuazione di eventuali problemi.
- **Porta con micro-magnetico:** sistema di blocco della ventola all'apertura, riducendo sprechi di freddo e prolungando la vita del componente.
- **Piedi in acciaio regolabili:** consentono di stabilizzare la macchina su piani di lavoro non perfettamente livellati, con opzione ruote con freno per maggiore mobilità.

Specifiche tecniche

- **Capacità per 5 teglie GN1/1 o 5 teglie 600×400:** spazio progettato per gestire grandi quantità di alimenti simultaneamente, ideale per attività con alte esigenze operative.
- **Distanza tra teglie di circa 65 mm:** distanza ottimale per consentire la corretta circolazione dell'aria fredda tra i piani.
- **Range di temperatura da -40 °C a +10 °C:** copre sia le fasi di abbattimento profondo sia quelle di conservazione a freddo delicato, permettendo un utilizzo versatile.
- **Capacità abbattimento circa 15 kg:** rende possibile ridurre rapidamente la temperatura di grandi volumi di alimenti caldi.
- **Capacità surgelazione circa 10 kg:** ideale per portare rapidamente prodotti a temperature di conservazione profonda.
- **Refrigerante R290:** refrigerante efficiente che combina prestazioni di raffreddamento e sostenibilità ambientale.
- **Assorbimento circa 749 W:** potenza adeguata per prestazioni professionali senza consumi eccessivi.
- **Rumorosità circa 60 dB(A):** livello sonoro contenuto per un ambiente di lavoro confortevole anche in uso prolungato.
- **Peso netto circa 76 kg:** struttura solida che conferisce stabilità durante l'uso intenso.
- **Dimensioni esterne ca. 760 × 725 × 850 mm:** ingombro studiato per integrarsi nei banchi professionali mantenendo una notevole capacità interna.
- **Dimensioni interne ca. 640 × 405 × 360 mm:** spazio interno capiente e ben progettato per una disposizione razionale delle teglie.

Descrizione funzionale

L'abbattitore di temperatura RF50A è progettato per offrire un trattamento termico rapido e controllato degli alimenti, con cicli di abbattimento programmabili sia in base alla temperatura sia al tempo di processo. La refrigerazione ventilata contribuisce a uniformare la distribuzione del freddo su tutte le teglie caricate, ottenendo risultati omogenei anche con carichi completi.

Le ventole a basso consumo energetico e le modalità di ciclo Soft/Hard consentono di adattare il comportamento della macchina alle diverse esigenze operative, mentre la funzione di conservazione automatica mantiene la temperatura finale dopo il completamento del ciclo di abbattimento, riducendo sprechi e interventi manuali.

Utilizzi consigliati

Questo abbattitore di temperatura da banco è ideale per **ristoranti, gastronomie, pasticcerie, gelaterie e cucine professionali** che richiedono una soluzione affidabile per accelerare i processi di raffreddamento e surgelazione. La capacità di gestire 5 teglie contemporaneamente lo rende

adatto a produzioni di medie e grandi dimensioni, migliorando l'efficienza in cucina e la sicurezza alimentare.

Grazie alla costruzione robusta, alla versatilità operativa e ai cicli di raffreddamento avanzati, il RF50A rappresenta una scelta professionale per chi richiede performance elevate e risultati costanti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità PZ	5 Teglie GN1/1 o 5 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	76
Profondità (cm)	72,5
Temperatura °C	-40/+10