

SKU: 2508137

**Forcar**

## **Abbattitore surgelatore Modello G-AB1203 spessore isolamento 60mm**



### **Descrizione**

#### **Abbattitore surgelatore Modello G-AB1203**

L'**abbattitore surgelatore Modello G-AB1203** è una soluzione professionale ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e cucine industriali che necessitano di una gestione rapida e sicura della temperatura dei prodotti alimentari. Questo modello combina prestazioni affidabili con un design robusto in acciaio inox, garantendo risultati eccellenti sia nel processo di abbattimento che di surgelazione.

Progettato per sostenere cicli di utilizzo intensivo, il G-AB1203 offre controllo elettronico della temperatura, isolamento termico rinforzato e un sistema di refrigerazione ventilata efficiente, per assicurare prestazioni costanti anche negli ambienti più impegnativi.

#### **Specifiche tecniche complete**

Di seguito le principali caratteristiche tecniche dell'abbattitore surgelatore Modello G-AB1203:

- **Tipologia:** abbattitore surgelatore professionale con controllo elettronico della temperatura.
- **Capacità teglie:** 3 teglie GN1/1 (o 3 teglie 60x40 cm), con guide interne dedicate.
- **Refrigerazione:** refrigerazione ventilata per un raffreddamento omogeneo.

- **Isolamento:** spessore 60-70 mm con schiuma ad alta densità per efficienza termica.
- **Struttura:** monoblocco in acciaio inox AISI 304 con finitura esterna scotch brite, resistente e facile da pulire.
- **Piedini regolabili:** per una perfetta stabilità su qualsiasi superficie.
- **Sonda temperatura:** sonda per misurare la temperatura al cuore del prodotto inclusa per cicli positivi.
- **Sbrinamento:** sistema di sbrinamento ventilato con svuotamento manuale dell'acqua di condensa.
- **Controllo:** pannello elettronico per impostazione e monitoraggio temperatura.
- **Gas refrigerante:** R290, conforme agli standard attuali.
- **Potenza assorbita:** circa 700 W.
- **Tensione alimentazione:** 230 V / 50 Hz.
- **Capacità abbattimento:** circa 12 kg nel ciclo positivo (+90°C > +3°C in 90 min).
- **Capacità surgelazione:** circa 8 kg nel ciclo negativo (+90°C > -18°C in 240-270 min).
- **Peso netto:** 104 kg.

## Dimensioni e ingombri

Le dimensioni esterne dell'abbattitore sono progettate per ottimizzare la capacità interna senza sacrificare lo spazio operativo in cucina:

- **Lunghezza:** 80 cm.
- **Profondità:** 81,5 cm.
- **Altezza:** 94,5 cm.

## Caratteristiche costruttive

Il modello G-AB1203 è realizzato con **struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304**, con finitura esterna satinata "scotch brite" che ne facilita la pulizia e ne aumenta la durabilità. La camera interna è dotata di angoli arrotondati per una manutenzione ancora più rapida e profonda. I piedini regolabili garantiscono la massima stabilità anche su pavimentazioni irregolari.

Il sistema di controllo elettronico consente di gestire agevolmente i cicli di lavoro, mentre la sonda per la misurazione della temperatura al cuore del prodotto assicura un monitoraggio accurato durante le fasi di abbattimento positivo.

## Vantaggi per l'uso professionale

L'abbattitore surgelatore Modello G-AB1203 è ideale per locali e attività che richiedono:

- **Abbattimento rapido e sicuro** degli alimenti dopo la cottura.
- **Surgelazione efficace** per preservare struttura e qualità organolettica.
- **Facilità di pulizia** grazie alla struttura in acciaio inox con angoli arrotondati.
- **Gestione intuitiva dei cicli** attraverso il pannello di controllo elettronico.

Con solidità costruttiva, componentistica di qualità e prestazioni elevate nei cicli di abbattimento e surgelazione, questo abbattitore rappresenta un investimento affidabile per ogni cucina professionale.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	94.5
Capacità LT	141
Capacità PZ	3 teglie GN1/1 o 3 teglie 60X40
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	81.5
Temperatura °C	(90 / 3)(90 / -18)