

SKU: 2508140

**Forcar**

## **Abbattitore surgelatore Modello G-AB1805 struttura monoblocco in acciaio inox 18/10**



### **Descrizione**

#### **Abbattitore surgelatore Modello G-AB1805**

L'**abbattitore surgelatore Modello G-AB1805** è progettato per soddisfare le esigenze delle cucine professionali ad alta produttività come ristoranti, hotel, gastronomie, pasticcerie e laboratori alimentari. Grazie alla struttura monoblocco in acciaio inox 18/10 e al sistema di refrigerazione ventilata, garantisce elevate prestazioni nei cicli di abbattimento e surgelazione.

La robustezza costruttiva, l'isolamento termico ad alta densità e il controllo elettronico rendono questo abbattitore una soluzione affidabile per l'utilizzo quotidiano intensivo, assicurando sicurezza alimentare e mantenimento delle qualità organolettiche degli alimenti.

#### **Specifiche tecniche complete**

Di seguito le caratteristiche tecniche principali dell'abbattitore surgelatore Modello G-AB1805, organizzate per una scheda prodotto chiara e completa:

- **Tipologia:** abbattitore surgelatore professionale.
- **Struttura:** monoblocco in acciaio inox 18/10 con finitura esterna satinata.
- **Capacità teglie:** fino a 5 teglie GN1/1 oppure 5 teglie 60x40 cm.
- **Capacità interna:** circa 169 litri.

- **Isolamento:** spessore 60-70 mm con schiuma ad alta densità per un'elevata efficienza termica.
- **Refrigerazione:** sistema ventilato per una distribuzione uniforme del freddo.
- **Cicli di lavoro:** abbattimento positivo da +90°C a +3°C e surgelazione da +90°C a -18°C.
- **Sonda temperatura:** inclusa per la misurazione al cuore del prodotto nei cicli positivi.
- **Controllo:** pannello elettronico per la gestione e il monitoraggio dei cicli.
- **Gas refrigerante:** R290.
- **Potenza assorbita:** 720 W.
- **Alimentazione:** 230 V / 50 Hz.
- **Temperatura ambiente max:** fino a +43°C con umidità relativa del 60%.
- **Accessori inclusi:** guide e supporti per 5 teglie.
- **Peso netto:** 116 kg.

## Dimensioni e ingombri

Le dimensioni esterne dell'abbattitore sono studiate per un'integrazione ottimale negli spazi di lavoro professionali:

- **Lunghezza:** 80 cm.
- **Profondità:** 81,5 cm.
- **Altezza:** 101,5 cm.

## Caratteristiche costruttive

La cella interna con angoli arrotondati facilita la pulizia e garantisce elevati standard igienici, mentre la finitura esterna satinata assicura resistenza all'usura e agli agenti chimici. I piedini regolabili permettono una perfetta stabilità anche su superfici non perfettamente livellate.

Il sistema di refrigerazione ventilata e l'isolamento rinforzato consentono cicli di lavoro rapidi ed efficienti, riducendo i tempi di raffreddamento e ottimizzando i consumi energetici.

## Vantaggi per la cucina professionale

L'abbattitore surgelatore Modello G-AB1805 rappresenta una soluzione ideale per chi necessita di:

- **Abbattimento rapido e sicuro** degli alimenti dopo la cottura.
- **Surgelazione professionale** per una conservazione ottimale a lungo termine.
- **Affidabilità e continuità operativa** anche in condizioni di lavoro intensivo.
- **Facilità di utilizzo e manutenzione** grazie al controllo elettronico e alla struttura in acciaio inox.

Grazie alle sue prestazioni elevate e alla qualità costruttiva, questo abbattitore surgelatore è un investimento strategico per ogni cucina professionale che punta a efficienza, sicurezza e qualità.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	101.5
Capacità PZ	5 Teglie GN1/1 o 5 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	81.5
Temperatura °C	(90 / 3)(90 / -18)