

SKU: 2508143

**Forcar**

## **Abbattitore surgelatore Modello AB4010**



### **Descrizione**

#### **Abbattitore surgelatore Modello AB4010**

L'**abbattitore surgelatore Modello AB4010** è un'unità professionale progettata per cucine industriali, ristoranti, mense e laboratori alimentari che richiedono prestazioni elevate di abbattimento e surgelazione. Con struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304 e finitura esterna satinata "scotch brite", offre robustezza, igiene e facilità di pulizia.

Questo abbattitore dispone di un ampio spazio interno con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e un controllo elettronico della temperatura che consente di gestire in modo preciso i cicli di abbattimento e surgelazione. La ventilazione interna garantisce la distribuzione uniforme del freddo su tutti i livelli di teglie, per risultati sempre costanti.

#### **Specifiche tecniche dettagliate**

- **Capacità teglie:** progettato per contenere fino a 10 teglie GN1/1 o 10 teglie 60x40 cm, consentendo di lavorare grandi quantità di prodotto.
- **Struttura:** costruzione monoblocco in acciaio inox AISI 304 con finitura esterna satinata "scotch brite" e isolamento termico spesso 60/70 mm con schiuma ad alta densità, per una maggiore efficienza energetica.
- **Portata interna:** volume utile di circa 241 litri, ideale per cucine professionali con elevate esigenze di lavorazione.

- **Sonda temperatura al cuore:** integrata per misurazioni precise nei cicli di abbattimento positivo, facilitando l'uso professionale della macchina.
- **Controllo elettronico:** gestione precisa della temperatura e dei cicli di lavoro, con pannello intuitivo per impostazioni rapide.
- **Refrigerazione:** sistema ventilato che assicura distribuzione omogenea dell'aria fredda e risultati uniformi su tutte le teglie.
- **Gas refrigerante:** utilizza gas R290, conforme agli standard moderni di efficienza ed eco-compatibilità.
- **Alimentazione elettrica:** 230 V / 50 Hz monofase, con potenza assorbita di 900 W, adatta agli impianti standard delle cucine professionali.
- **Resa di abbattimento:** abbattimento della temperatura da +90°C a +3°C fino a 40 kg di prodotto (ciclo positivo).
- **Resa di surgelazione:** surgelazione da +90°C a -18°C fino a 28 kg di prodotto (ciclo negativo).
- **Peso netto:** circa 150 kg, struttura solida e stabile per un uso intensivo.

## Dimensioni e ingombri esterni

- **Lunghezza:** 80 cm.
- **Profondità:** 81,5 cm.
- **Altezza:** 164,5 cm.

## Caratteristiche costruttive

La cella interna con angoli arrotondati facilita la pulizia quotidiana e riduce i punti in cui possono accumularsi residui, garantendo la massima igiene. I piedini regolabili assicurano stabilità su qualsiasi superficie di lavoro, mentre l'isolamento rinforzato ottimizza l'efficienza del ciclo di raffreddamento, riducendo il consumo energetico.

## Vantaggi per l'uso professionale

L'abbattitore surgelatore Modello AB4010 è ideale per chi lavora con grandi quantitativi di preparazioni alimentari e ha bisogno di una macchina affidabile, performante e semplice da utilizzare. La combinazione di controllo elettronico preciso, struttura robusta in acciaio inox e capacità di gestire fino a 10 teglie rende questo abbattitore uno strumento fondamentale per cucine professionali, mense e laboratori alimentari.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	164.5
Capacità LT	241
Capacità PZ	10 Teglie GN1/1 o 10 Teglie 600x400

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	81.5
Temperatura °C	(90 / 3)(90 / -18)