

SKU: 2508149

Forcar

Abbattitore surgelatore Modello G-AB5514



Descrizione

Abbattitore surgelatore Modello G-AB5514

L'**abbattitore surgelatore Modello G-AB5514** è una soluzione professionale progettata per cucine industriali, ristoranti, mense, pasticcerie e laboratori alimentari che necessitano di elevate prestazioni di abbattimento e surgelazione. La struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304 con

finitura satinata garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre il sistema di refrigerazione ventilata assicura una distribuzione uniforme del freddo su tutta la camera.

Grazie alla ventilazione interna, alla sonda per il controllo della temperatura al cuore del prodotto e al pannello di controllo elettronico, questo abbattitore surgelatore consente di gestire cicli di abbattimento e surgelazione con estrema precisione, preservando la qualità e le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Struttura:** monoblocco in acciaio inox AISI 304 con finitura satinata, progettata per un utilizzo intensivo in ambienti professionali.
- **Refrigerazione:** ventilata, per una circolazione omogenea dell'aria fredda e risultati uniformi su tutte le teglie.
- **Controllo temperatura:** sistema elettronico con sonda al cuore per il monitoraggio preciso della temperatura degli alimenti.
- **Cicli di lavoro:** abbattimento positivo e abbattimento negativo programmabili in base alle esigenze operative.
- **Gas refrigerante:** R290, ad alta efficienza energetica e conforme alle normative vigenti.
- **Potenza assorbita:** circa 2500 W, ideale per garantire prestazioni elevate anche a pieno carico.
- **Alimentazione:** trifase 400 V / 50 Hz, adatta a impianti professionali.
- **Temperatura ambiente massima:** fino a +38 °C con umidità relativa del 60%.
- **Isolamento:** isolamento termico ad alta densità con spessore maggiorato per ridurre le dispersioni e migliorare l'efficienza.
- **Piedini:** regolabili, per garantire stabilità e corretto livellamento dell'apparecchiatura.

Capacità e dimensioni

- **Capacità teglie:** fino a 15 teglie GN 1/1 oppure 15 teglie 60x40 cm.
- **Capacità interna:** circa 319 litri.
- **Lunghezza:** 80 cm.
- **Profondità:** 81,5 cm.
- **Altezza:** 217 cm.
- **Peso netto:** circa 210 kg.

Prestazioni di abbattimento

L'abbattitore surgelatore G-AB5514 consente l'abbattimento rapido della temperatura da +90 °C a +3 °C per il raffreddamento positivo e da +90 °C a -18 °C per la surgelazione, adattandosi perfettamente ai flussi di lavoro delle cucine professionali e ai cicli di produzione intensivi.

Vantaggi per la cucina professionale

Grazie all'elevata capacità, alla robustezza costruttiva e alla precisione del controllo elettronico, l'abbattitore surgelatore Modello G-AB5514 rappresenta una soluzione ideale per chi necessita di affidabilità, uniformità di risultato e rispetto delle normative HACCP. È particolarmente indicato per laboratori e cucine che lavorano grandi volumi di prodotto e richiedono continuità operativa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	217
Capacità LT	319
Capacità PZ	15 Teglie GN1/1 o 15 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	81.5
Temperatura °C	(90 / 3)(90 / -18)