

SKU: 2977957

## Forcar

# Abbattitore surgelatore Professionale di temperatura Modello G-T3 spessore isolamento 60mm



## Descrizione

### Abbattitore surgelatore professionale Modello G-T3

L'**abbattitore surgelatore professionale Modello G-T3** è una soluzione potente e affidabile per abbattere rapidamente la temperatura di cibi appena cotti o per surgelare prodotti in modo uniforme. Progettato per uso professionale, è ideale per **gastronomie, pasticcerie, ristoranti, bar e cucine industriali** che richiedono prestazioni costanti e risultati di alta qualità.

Con un design compatto ma performante, questo modello combina una refrigerazione ventilata efficiente, isolamento termico spesso e controllo elettronico preciso per gestire i principali cicli di abbattimento e surgelazione.

### Quindi cosa fa?

Abbattimento da +70°C a +3°C e surgelazione da +70°C a -18°C, con vantaggi su sicurezza alimentare, HACCP, qualità del prodotto.

### Per chi è?

Ristoranti, pasticcerie, panifici, gastronomie, laboratori di produzione.

### Perché questo modello?

3 teglie GN2/3, da banco compatto, isolamento 60 mm per minor consumo, ventilato per raffreddamento uniforme.

## Caratteristiche costruttive professionali

- **Struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304:** superficie esterna satinata “scotch brite” e interno con angoli arrotondati per una pulizia rapida e profonda, assicurando igiene costante su tutte le superfici.
- **Isolamento termico da 60 mm con schiuma ad alta densità:** barriera isolante che mantiene la temperatura interna stabile, riducendo dispersioni di freddo e migliorando l'efficienza energetica.
- **Piedini regolabili:** per adattare l'unità a qualsiasi piano di lavoro e garantire stabilità anche su superfici non perfettamente piane.
- **Guide per teglie GN2/3:** sistema di guide interne progettato per ospitare agevolmente teglie standard GN2/3, facilitando l'organizzazione dei cicli di abbattimento e surgelazione.
- **Sonda per misurazione della temperatura al cuore del prodotto:** inclusa per monitorare con precisione il cuore dell'alimento durante il ciclo positivo, fondamentale per sicurezza e qualità alimentare.
- **Microinterruttore porta:** blocco automatico del ventilatore all'apertura per sicurezza e per evitare dispersioni di freddo durante l'accesso alla camera interna.
- **Controllo elettronico della temperatura:** pannello di comando intuitivo per gestire i cicli in modo semplice e preciso.
- **Sbrinamento e gestione acqua di condensa manuale:** sistema affidabile che facilita l'evaporazione dell'acqua di condensa e semplifica le operazioni di manutenzione.

## Specifiche tecniche

- **Capacità per 3 teglie GN2/3:** spazio progettato per gestire contemporaneamente tre teglie di formato standard, ideale per lavoro professionale con volumi medio-alti.
- **Due cicli di funzionamento:** consente di effettuare sia il ciclo di abbattimento positivo che quello di surgelazione negativa, adattandosi alle diverse necessità operative.
- **Refrigerazione ventilata:** ventole interne che garantiscono una distribuzione uniforme dell'aria fredda su tutti i ripiani, migliorando l'omogeneità del raffreddamento.
- **Isolamento 60 mm:** spessore termico robusto che supporta prestazioni di raffreddamento costanti e riduce gli sprechi energetici.
- **Temperatura di lavoro:** capacità di abbattere da +70 °C a +3 °C e da +70 °C a -18 °C, permettendo sia raffreddamento rapido che surgelazione efficace.
- **Gas refrigerante R290:** refrigerante efficiente e conforme alle normative moderne per prestazioni di raffreddamento stabili e responsabili.
- **Tensione 230 V / 50 Hz e potenza 500 W:** alimentazione e potenza adeguate per l'uso in cucina professionale quotidiana senza bisogno di impianti speciali.
- **Max temperatura ambiente +32 °C / 60 % HR:** operatività garantita anche in ambienti caldi e umidi tipici delle cucine professionali.
- **Peso netto 42 kg:** struttura solida ma relativamente maneggevole per una macchina professionale di fascia compatta.

## Descrizione funzionale

Il Modello G-T3 è progettato per portare rapidamente gli alimenti caldi a temperature di sicurezza o fino a temperature di surgelazione profonde, preservando le proprietà organolettiche e la qualità degli ingredienti. La combinazione di raffreddamento ventilato, isolamento termico spesso e controllo elettronico consente di ottenere risultati uniformi e ripetibili, fondamentali per le attività

professionali con alte esigenze di produzione.

I cicli di abbattimento positivo e negativo coprono le principali necessità operative: dal rapido raffreddamento per sicurezza alimentare alla surgelazione per conservazione a lungo termine, adattandosi a diversi tipi di workflow in cucina o laboratorio gastronomico.

## Utilizzi consigliati

Questo abbattitore surgelatore professionale è ideale per **gastronomie, pasticcerie, ristoranti, bar e cucine industriali** che necessitano di un apparecchio affidabile per gestire cicli di abbattimento e surgelazione in modo efficiente. La capacità di ospitare tre teglie GN2/3 lo rende adatto a produzioni di medie dimensioni, aiutando a ottimizzare tempi di lavoro e sicurezza alimentare.

La struttura robusta, le guide per teglie e la facilità di manutenzione fanno del Modello G-T3 una soluzione efficace per la gestione quotidiana di alimenti caldi o freschi che devono essere rapidamente portati a temperature di conservazione o surgelazione.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	42
Capacità PZ	3 Teglie GN2/3
Lunghezza (cm)	66
Profondità (cm)	65
Temperatura °C	(70 / 3)(70 /-18)