

SKU: 2977958

Forcar

Abbattitore surgelatore Modello G-D5A Spessore isolamento 60mm



Descrizione

Abbattitore surgelatore professionale Modello G-D5A

L'**abbattitore surgelatore professionale Modello G-D5A** è una macchina ad alte prestazioni progettata per raffreddare e surgelare rapidamente gli alimenti con risultati uniformi e sicuri. Grazie alla struttura robusta e all'isolamento termico spesso da 60 mm, questa unità è ideale per **ristoranti, gastronomie, pasticcerie, mense e cucine professionali** che richiedono cicli di abbattimento e congelamento affidabili per elevate quantità di prodotto.

Il G-D5A combina un sistema di refrigerazione ventilata con controllo elettronico della temperatura e una costruzione in acciaio inox di alta qualità, offrendo prestazioni costanti e durature anche in uso intensivo.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304:** superfici interne ed esterne resistenti alla corrosione e facili da pulire, adatte agli standard igienico-sanitari professionali.
- **Isolamento termico spesso 60 mm:** pannelli isolanti con schiuma ad alta densità che riducono la dispersione del freddo e migliorano l'efficienza energetica complessiva.
- **Refrigerazione ventilata:** sistema di circolazione dell'aria ottimizzato che assicura una

distribuzione uniforme del freddo su tutte le teglie caricate.

- **Controllo elettronico della temperatura:** consente di monitorare con precisione le condizioni interne e mantenere performance costanti.
- **Sonda per la misurazione al cuore:** presente per i cicli di abbattimento positivo, permette di controllare con precisione la temperatura interna del prodotto.
- **Sbrinamento manuale con evaporazione dell'acqua:** elimina l'acqua di condensa e mantiene l'efficienza del sistema nel tempo senza complicazioni.
- **Micro-porta per blocco ventilatore evaporatore:** sistema di sicurezza che blocca il funzionamento in caso di apertura accidentale della porta.
- **Piedini regolabili:** facilitano l'installazione su qualsiasi piano di lavoro e permettono di livellare l'unità anche su superfici non perfettamente piane.

Specifiche tecniche

- **Capacità di carico:** progettata per ospitare fino a 5 teglie standard GN1/1 o 5 teglie 600×400 mm, consentendo operazioni simultanee su diversi lotti di prodotto.
- **Refrigerante R290:** gas refrigerante efficiente che supporta prestazioni elevate con un buon profilo ambientale.
- **Due cicli di funzionamento:** assicura sia l'abbattimento positivo sia la surgelazione profonda, coprendo tutte le principali esigenze di freddo.
- **Potenza assorbita 720 W:** bilanciata per offrire performance efficaci senza sprechi energetici eccessivi.
- **Tensione operativa 230 V / 50 Hz:** compatibile con gli impianti elettrici standard delle cucine professionali.
- **Peso netto circa 116 kg:** struttura stabile che garantisce affidabilità operativa anche in presenza di carichi completi.
- **Temperatura ambiente massima fino a +43 °C:** progettato per funzionare anche in condizioni calde tipiche delle cucine professionali.
- **Umidità ambiente massima 60 % HR:** mantiene performance efficienti anche in contesti con alta umidità relativa.
- **Guide interne multifunzionali:** supporti per teglie inclusi per un facile inserimento e organizzazione degli alimenti durante i cicli.

Descrizione funzionale

L'abbattitore surgelatore Modello G-D5A è concepito per eseguire cicli di raffreddamento e surgelazione in modo rapido e uniforme, preservando qualità organolettiche, texture e sapore degli alimenti. La ventilazione interna ottimizza la distribuzione del freddo su ogni piano, mentre il controllo elettronico consente di monitorare con precisione le temperature interne per risultati professionali.

La robusta costruzione in acciaio inox, insieme alla funzionalità di sbrinamento manuale e alla gestione dell'acqua di condensa, garantisce affidabilità, manutenzione semplice e lunga durata nel tempo.

Utilizzi consigliati

Questo abbattitore surgelatore è la scelta ideale per **ristoranti, gastronomie, pasticcerie, mense e cucine professionali** che richiedono una soluzione efficiente per la gestione del freddo. La grande capacità per 5 teglie rende il G-D5A adatto a produzioni medie e ampie, supportando rapidamente la preparazione di piatti caldi, prodotti da forno, carne, pesce e dolci.

Grazie alle sue prestazioni costanti, alla facilità di utilizzo e alla manutenzione semplificata, rappresenta una soluzione completa per migliorare i processi di conservazione, abbattimento e surgelazione nelle attività di ristorazione professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	103.5
Capacità LT	169
Capacità PZ	5 Teglie GN1/1 o 5 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	82.2
Temperatura °C	(70 /3)(70 / -18)