

SKU: ABT03TOP

Klimaitalia

Abbattitore di temperatura professionale Modello ABT03TOP



Descrizione

Abbattitore di temperatura professionale Modello ABT03TOP

L'**abbattitore di temperatura professionale Modello ABT03TOP** è una macchina progettata per raffreddare rapidamente alimenti portandoli da temperature elevate a temperature di sicurezza in modo efficiente e controllato. Grazie alla costruzione robusta e ai cicli di abbattimento programmati, è ideale per **bar, ristoranti, gastronomie, mense e pasticcerie** che devono gestire grandi volumi di prodotti alimentari con standard di qualità e sicurezza alimentare costanti. Questo modello unisce efficienza operativa e qualità costruttiva con semplicità di utilizzo, risultando perfetto per ambienti professionali dove la rapidità di raffreddamento è fondamentale.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Superficie esterna e interna in acciaio inox AISI 304:** materiali resistenti e igienici che assicurano durabilità, facilità di pulizia e conformità alle normative di sicurezza alimentare.
- **Evaporatore con trattamento anticorrosione:** migliora la resistenza del sistema refrigerante nel tempo, prolungandone l'efficienza operativa anche in uso intensivo.
- **Spessore di isolamento 60 mm:** isolamento termico spesso che riduce le dispersioni di freddo e contribuisce a mantenere temperature interne stabili durante i cicli di abbattimento e conservazione.
- **Termostato elettronico:** controllo preciso e affidabile della temperatura interna per cicli regolari e ripetibili.

- **Sbrinamento manuale:** sistema semplice da gestire che consente di rimuovere eventuale accumulo di ghiaccio per mantenere performance elevate nel tempo.
- **4 piedini regolabili:** garantiscono stabilità dell'unità su qualsiasi superficie e facilitano le operazioni di posizionamento e manutenzione.

Specifiche tecniche

- **Tempo di abbattimento da +70 °C a +3 °C (8 kg):** processo di raffreddamento rapido che consente di portare prodotti appena cotti o caldi a temperatura di sicurezza in circa 90 minuti, fondamentale per prevenire la proliferazione batterica.
- **Tempo di abbattimento da +70 °C a -18 °C (5 kg):** processo di surgelazione efficace per conservare a lungo prodotti sensibili, richiedendo circa 240 minuti per un abbattimento completo di 5 kg di alimento.
- **Rumorosità 42 dB:** livello operativo contenuto che permette di utilizzare la macchina anche in ambienti professionali dove il rumore può influire sul comfort del personale.
- **Gas refrigerante R290:** refrigerante efficiente e conforme alle normative moderne, ideale per prestazioni di raffreddamento ottimali.
- **Assorbimento 500 W:** potenza bilanciata che garantisce performance professionali senza consumi eccessivi.
- **Voltaggio 220 V / 50 Hz:** alimentazione standard facilmente integrabile nelle cucine professionali senza necessità di adattamenti.
- **Peso 42 kg:** struttura solida ma maneggevole per un facile posizionamento e stabilità operativa.
- **Capacità per 3 teglie GN2/3:** spazio interno ottimizzato per gestire più prodotti contemporaneamente, migliorando l'efficienza di lavorazione.
- **Dimensioni esterne circa 66 cm × 65 cm × 43 cm:** ingombro compatto che si adatta perfettamente a banconi e piani di lavoro professionali, senza sacrificare la capacità interna.

Descrizione funzionale

L'abbattitore di temperatura ABT03TOP è progettato per offrire un equilibrio tra rapidità di raffreddamento e semplicità d'uso. Il termostato elettronico e l'evaporatore trattato anticorrosione assicurano una regolazione precisa della temperatura e una lunga durata del sistema di raffreddamento. Il processo di sbrinamento manuale, sebbene semplice, è efficace per mantenere le prestazioni nel tempo.

I cicli di abbattimento rapido da temperatura elevata a temperature di sicurezza o di surgelazione rendono questa macchina un supporto fondamentale per chi deve lavorare grandi quantità di alimento senza compromettere la qualità o la sicurezza microbiologica.

Utilizzi consigliati

Questo abbattitore di temperatura è ideale per **ristoranti, bar, gastronomie, mense, pasticcerie e cucine professionali** che desiderano una macchina affidabile, compatta e performante per abbattere e conservare rapidamente alimenti. È particolarmente utile per chi deve gestire cicli di raffreddamento immediato per prodotti appena cotti o per surgelazione sicura prima della conservazione o successiva lavorazione.

Grazie alla combinazione di prestazioni di raffreddamento, materiali professionali e controllo accurato della temperatura, il modello ABT03TOP supporta un workflow efficiente e conforme agli standard di sicurezza alimentare.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	43
Capacità PZ	3 Teglie GN2/3
Lunghezza (cm)	66
Profondità (cm)	65
Temperatura °C	-35/+5
Model Number for EPREL	ABT 03 TOP