

SKU: ABT05

Klimaitalia

Abbattitore di temperatura professionale Modello ABT05



Descrizione

Abbattitore di temperatura professionale Modello ABT05

L'abbattitore di temperatura professionale Modello ABT05 è una macchina fondamentale per la **cucina professionale, ristoranti, gastronomie e pasticcerie**, progettata per abbattere rapidamente la temperatura degli alimenti dopo la cottura o prima della conservazione, garantendo sicurezza alimentare e qualità del prodotto.

Costruito con materiali di alta qualità e progettato per un uso intensivo, questo abbattitore combina efficienza, robustezza e facilità di manutenzione grazie alla superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 e all'evaporatore con trattamento anticorrosione.

Specifiche tecniche complete

Di seguito le caratteristiche tecniche del modello ABT05 per una tua scheda prodotto dettagliata:

- **Tipologia:** abbattitore di temperatura professionale.
- **Capacità:** adatto a contenere 5 teglie GN1/1 o 5 teglie 60x40.
- **Isolamento:** spessore isolamento 70 mm per una migliore efficienza termica.
- **Sbrinamento:** automatico a gas caldo + manuale.

- **Termostato:** elettronico per un controllo preciso della temperatura.
- **Rumorosità:** 60 dB in esercizio operativo.
- **Gas refrigerante:** R290, efficiente e conforme agli standard moderni.
- **Tempo abbattimento:** da 70°C a +3°C - 18 kg in 90 minuti; da 70°C a -18°C - 14 kg in 240 minuti.
- **Voltaggio:** 220 V.
- **Frequenza:** 50 Hz.
- **Assorbimento:** 720 W.
- **Peso:** 105 kg.
- **Superficie:** interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, facile da pulire e resistente alla corrosione.
- **Piedini:** 4 piedini di supporto per stabilità.

Dimensioni e ingombri

L'abbattitore ABT05 è progettato per integrarsi agevolmente nelle cucine professionali mantenendo un equilibrio tra capacità interna e ingombro esterno:

- **Lunghezza:** circa 80 cm.
- **Profondità:** circa 87,7 cm.
- **Altezza:** circa 84 cm.

Caratteristiche costruttive

Grazie alla realizzazione in acciaio inox AISI 304 con evaporatore trattato anticorrosione, l'abbattitore ABT05 offre durabilità e resistenza anche in condizioni di uso professionale intensivo. L'isolamento spesso da 70 mm aiuta a mantenere temperature interne stabili durante l'abbattimento e il processo di conservazione degli alimenti.

Lo sbrinamento automatico a gas caldo, abbinato alla funzione manuale, facilita la manutenzione e l'uso quotidiano, rendendo questo modello pratico per chi desidera ridurre tempi di inattività e mantenere performance costanti.

Vantaggi per le cucine professionali

L'abbattitore di temperatura professionale Modello ABT05 è ideale per locali e attività che richiedono:

- **Abbattimento rapido e sicuro** degli alimenti dopo la cottura.
- **Preservazione della qualità organolettica** e delle proprietà nutritive delle preparazioni.
- **Riduzione dei rischi microbiologici** grazie alla rapida discesa di temperatura.
- **Facilità di pulizia e manutenzione** grazie alle superfici in acciaio inox e allo sbrinamento automatico.

Con un design robusto e un insieme di funzioni pensate per performance continuative, questo abbattitore rappresenta uno strumento affidabile in ogni cucina professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	84
Capacità PZ	5 Teglie GN1/1 o 5 Teglie 60x40
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	87.7
Temperatura °C	-35/+5
Model Number for EPREL	ABT 05