

SKU: ABT10

**Klimaitalia**

## **Abbattitore di temperatura professionale Modello ABT10**



### **Descrizione**

#### **Abbattitore di temperatura professionale Modello ABT10**

L'**abbattitore di temperatura professionale Modello ABT10** è una macchina pensata per soddisfare le esigenze delle cucine professionali, ristoranti, pasticcerie e gastronomie che richiedono un rapido abbattimento e surgelazione dei prodotti alimentari. Questa unità combina robustezza, igiene e facilità d'uso con prestazioni elevate per garantire risultati costanti nel tempo.

La costruzione con superfici interne ed esterne in acciaio inox AISI 304 conferisce resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, mentre la ventilazione interna assicura una distribuzione uniforme del freddo. Il controllo elettronico della temperatura consente di impostare e monitorare con precisione i cicli di abbattimento e surgelazione.

## Specifiche tecniche dettagliate

- **Struttura in acciaio inox AISI 304** sia interna che esterna, resistente e facile da pulire, ideale per ambienti professionali.
- **Controllo elettronico della temperatura** per gestire con precisione i cicli di abbattimento e surgelazione.
- **Ventilazione interna** che garantisce una distribuzione uniforme dell'aria fredda nella camera di lavoro.
- **Sbrinamento automatico a gas caldo** combinato con funzione manuale per efficienza operativa e manutenzione semplificata.
- **Isolamento termico spesso** con pannelli ad alta densità per mantenere temperature stabili durante i cicli di lavoro.
- **Capacità di abbattimento positivo:** da +70°C a +3°C su 40 kg di prodotto in circa 90 minuti.
- **Capacità di surgelazione:** da +70°C a -18°C su 28 kg di prodotto in circa 240 minuti.
- **Gas refrigerante:** R290, efficiente e conforme ai moderni standard di refrigerazione professionale.
- **Alimentazione:** 220 V / 50 Hz, ideale per l'uso nelle cucine professionali.
- **Peso netto:** 150 kg, struttura stabile e adatta all'utilizzo intensivo quotidiano.
- **Rumorosità:** circa 60 dB, bilanciata per un ambiente operativo professionale.
- **Spessore isolamento:** 70 mm per prestazioni termiche elevate.
- **Numero di teglie supportate:** 10 teglie GN1/1 o 10 teglie 60x40 cm, perfetto per produzioni di media capacità.

## Dimensioni e ingombri esterni

- **Lunghezza:** 80 cm.
- **Profondità:** 87,7 cm.
- **Altezza:** 166,5 cm.

## Caratteristiche costruttive

L'abbattitore ABT10 è caratterizzato da una struttura robusta in acciaio inox AISI 304 con trattamento anticorrosione sull'evaporatore, che assicura igiene e facilita la manutenzione. I pannelli isolanti ad alta densità e il sistema di sbrinamento automatico consentono un funzionamento efficiente e continuo, anche con carichi elevati di lavoro.

## Vantaggi per cucine professionali

Questo abbattitore di temperatura è ideale per chi necessita di una soluzione professionale per raffreddare e surgelare alimenti in modo uniforme e rapido. La capacità di gestire fino a 10 teglie e il controllo elettronico preciso lo rendono perfetto per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e cucine con esigenze di conservazione avanzate.

## Scheda Tecnica

| <b>Attributo</b>       | <b>Valore</b>                     |
|------------------------|-----------------------------------|
| Altezza (cm)           | 166.5                             |
| Capacità PZ            | 10 Teglie GN1/1 o 10 Teglie 60x40 |
| Lunghezza (cm)         | 80                                |
| Profondità (cm)        | 87.7                              |
| Temperatura °C         | -35/+5                            |
| Model Number for EPREL | ABT 10                            |