

SKU: ABT05RI

Ristosubito

Abbattitore di temperatura 5 teglie professionale digitale Modello ABT05RI



Descrizione

Abbattitore di temperatura professionale digitale Modello ABT05RI

L'**abbattitore di temperatura professionale digitale Modello ABT05RI** è una macchina progettata per abbattere e congelare rapidamente alimenti rispettando gli standard internazionali di sicurezza alimentare. Con capacità per 5 teglie GN1/1 o 5 teglie 600x400 ed un sistema digitale avanzato, è ideale per **ristoranti, pasticcerie, gastronomie, mense e attività di catering** che richiedono performance elevate e controlli precisi sui cicli di abbattimento e surgelazione.

Questo abbattitore è studiato per offrire versatilità operativa, con la possibilità di selezionare cicli diversi in base alle esigenze specifiche di raffreddamento o congelamento, mantenendo sempre elevati standard di sicurezza e controllo qualitativo del prodotto.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Controllo digitale avanzato:** pannello intuitivo che permette di scegliere tra diverse tipologie di ciclo preimpostate e modificabili in base alle necessità operative.
- **Refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico:** assicura una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno della camera di lavoro, migliorando l'efficacia del processo.

- **Registrazione degli allarmi HACCP:** sistema che tiene traccia degli ultimi 10 allarmi relativi a superamenti di temperatura o tempo, facilitando la gestione e il controllo della sicurezza alimentare.
- **Sistema di allarmi per bassa e alta temperatura:** segnala condizioni non ottimali, consentendo interventi tempestivi per preservare la qualità degli alimenti.
- **Spazio tra le teglie 70 mm:** distanza studiata per consentire una circolazione dell'aria ottimale tra i piani, favorendo un raffreddamento uniforme di tutti i prodotti.

Specifiche tecniche

- **Tipologie di ciclo selezionabili:** abbattimento delicato, abbattimento rapido, congelamento delicato e congelamento rapido, per adattare il processo alle diverse esigenze di prodotto.
- **Registrazione HACCP integrata:** tracking automatico degli ultimi dieci eventi di superamento temperatura o tempo ciclo, utile per controlli di qualità e reportistica operativa.
- **Camera per 5 teglie GN1/1 o 5 teglie 600x400:** capacità professionale che permette di lavorare con grandi quantità di prodotto in contemporanea, ideale per attività con alta produzione giornaliera.
- **Refrigerante R290:** gas refrigerante efficiente che favorisce prestazioni di raffreddamento potenti con impatto ambientale contenuto.
- **Dimensioni esterne 800 x 825 x 980 mm (118 l):** ingombro compatto, adatto all'inserimento in cucine professionali e laboratori senza occupare spazio eccessivo.
- **Rumorosità 42 dB:** livello sonoro contenuto per un ambiente di lavoro più confortevole e meno invasivo durante il funzionamento.
- **Termostato pannello frontale HONKER:** controllo affidabile e preciso della temperatura impostata con feedback diretto sul pannello operatore.
- **Alimentazione 220 V / 50 Hz:** alimentazione standard per facile inserimento negli impianti elettrici delle cucine professionali.
- **Potenza 1454 W e consumo circa 5,1 kW:** potenza adeguata per sostenere cicli di raffreddamento e congelamento intensivi mantenendo performance elevate.

Descrizione funzionale

Il modello ABT05RI utilizza un controllo digitale che consente di impostare facilmente i cicli di abbattimento o congelamento in base alle esigenze operative. Ogni ciclo può includere fasi differenziate e la possibilità di aggiungere la funzione "hold" per mantenere la temperatura desiderata al termine del processo.

Le ventole operative restano sempre accese durante i cicli per assicurare una distribuzione uniforme dell'aria fredda, mentre la funzione di sbrinamento automatico mantiene l'efficienza del sistema. Il dispositivo può utilizzare una sonda di temperatura da inserire direttamente nel prodotto per un monitoraggio più accurato durante il ciclo.

Utilizzi consigliati

L'abbattitore di temperatura digitale ABT05RI è ideale per **ristoranti, pensi, gastronomie, mense, pasticcerie e laboratori alimentari** che richiedono una gestione professionale dei processi di raffreddamento e congelamento. La capacità per 5 teglie, unita alle numerose opzioni di ciclo e alla registrazione HACCP integrata, lo rende perfetto per ambienti con elevati carichi di lavoro e necessità di controllo rigoroso dei processi di conservazione.

Grazie alle funzionalità avanzate e alla gestione digitale dei cicli, questo abbattitore supporta un workflow efficiente, sicuro e conforme agli standard professionali, migliorando qualità e sicurezza delle preparazioni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	100
Capacità PZ	5 Teglie GN1/1 o 5 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	83
Temperatura °C	-40/+80