

SKU: BLASTCHILLA2B

Ristosubito

Abbattitore rapido per bottiglie GCE Modello BLAST CHILLA 2B Capacità 1 bottiglia Ø MAX 13,5 cm + 1 bottiglia Ø MAX 9,2 cm



Descrizione

Abbattitore rapido per bottiglie BLAST CHILLA 2B GCE

L'abbattitore rapido per bottiglie BLAST CHILLA 2B è studiato per portare in pochi minuti alla temperatura di servizio vini, champagne e alcolici, risultando ideale per ristoranti, wine bar e locali che puntano su un servizio preciso e veloce. La vasca è dotata di due sedi separate, una dedicata alle bottiglie standard e una alle bottiglie magnum, così da gestire in contemporanea formati diversi senza rinunciare a tempi di raffreddamento ridotti. La struttura compatta da banco permette di integrare facilmente l'abbattitore sul retrobanco o vicino alla postazione di mescita, migliorando l'organizzazione del servizio al tavolo.

Funzionamento, controllo digitale e velocità di raffreddamento

Il sistema di raffreddamento lavora con temperatura del bagno fino a -35 °C, garantendo un abbattimento rapido e controllato della temperatura delle bottiglie. Il termostato elettronico con regolazione digitale della temperatura e timer integrato consente di impostare con precisione i cicli di lavoro, adattandoli alla tipologia di bevanda e al risultato desiderato. L'abbattitore è in grado di abbassare la temperatura di circa 1,5 °C al minuto, permettendo di passare in breve tempo da una bottiglia a temperatura ambiente a una perfettamente pronta per il servizio.

Vasca con agitazione del liquido e gestione del glicole

All'interno della vasca è presente un agitatore di liquido che mantiene omogenea la temperatura del bagno, migliorando lo scambio termico con le superfici delle bottiglie. Il circuito utilizza una miscela

di glicole che viene gestita tramite una pompa sommersa per lo svuotamento, rendendo semplici le operazioni di manutenzione o sostituzione del fluido. Questa configurazione assicura continuità di prestazioni nel tempo e consente di mantenere sempre costante l'efficacia dell'abbattimento.

Gas R290, dimensioni compatte e installazione

L'abbattitore utilizza gas refrigerante R290, scelta in linea con le attuali esigenze di sostenibilità e di riduzione dell'impatto ambientale nel settore della refrigerazione professionale. Il peso di 30 kg e le dimensioni compatte (56,7 cm di lunghezza, 49 cm di profondità e 41,6 cm di altezza) ne facilitano il posizionamento su banco o retrobanco, anche in spazi ridotti. La struttura plug-in permette un'installazione immediata, richiedendo solamente l'allaccio alla rete elettrica e il riempimento del liquido di lavoro.

Capacità bottiglie e ambiti di utilizzo

La configurazione a doppio foro accoglie 1 bottiglia con diametro massimo di 13,5 cm (formato magnum o bottiglie di grandi dimensioni) e 1 bottiglia con diametro massimo di 9,2 cm (formati standard), coprendo così le esigenze più comuni di servizio in sala. Questa flessibilità rende il BLAST CHILLA 2B particolarmente adatto a ristoranti gourmet, enoteche, lounge bar e locali che propongono degustazioni al calice, dove è fondamentale poter portare rapidamente in temperatura diverse etichette. L'abbattitore contribuisce inoltre a ridurre gli sprechi, evitando di dover occupare spazio nei frigoriferi tradizionali con bottiglie che potrebbero non essere utilizzate nell'immediato.

Specifiche tecniche abbattitore rapido BLAST CHILLA 2B

- Abbattitore rapido di temperatura per bottiglie di vino, champagne e alcolici.
- 2 sedi: 1 foro per bottiglie standard, 1 foro per bottiglie magnum.
- Capacità: 1 bottiglia Ø max 13,5 cm + 1 bottiglia Ø max 9,2 cm.
- Regolazione della temperatura e timer digitale.
- Agitatore di liquido all'interno della vasca.
- Pompa sommersa per lo svuotamento del glicole.
- Velocità di abbattimento: circa 1,5 °C al minuto.
- Temperatura di lavoro del bagno: fino a -35 °C.
- Termostato elettronico.
- Gas refrigerante: R290.
- Peso: 30 kg.
- Lunghezza: 56,7 cm.
- Profondità: 49 cm.
- Altezza: 41,6 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	41.6

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	56.7
Profondità (cm)	49
Temperatura °C	-35