

SKU: BLASTCHILLA3B

Ristosubito

Abbattitore rapido bottiglie GCE Modello BLAST CHILLA 3B Capacità 1 bottiglia Ø MAX 13,5 cm + 2 bottiglie Ø MAX 9,2 cm



Descrizione

Abbattitore rapido bottiglie BLAST CHILLA 3B GCE

L'abbattitore rapido bottiglie BLAST CHILLA 3B è progettato per portare in pochi minuti alla temperatura di servizio vini, champagne e alcolici, risultando ideale per ristoranti, wine bar ed enoteche che vogliono velocizzare il servizio senza compromettere la qualità. La macchina è dotata di tre alloggiamenti, con un foro dedicato alle bottiglie magnum e due fori per bottiglie standard, così da gestire contemporaneamente formati diversi e ottimizzare i tempi di raffreddamento.

L'apparecchiatura si presenta come una soluzione compatta da banco, facilmente integrabile su retrobanco o in zona mescita per avere sempre bottiglie pronte alla corretta temperatura di servizio.

Funzionamento, controllo digitale e velocità di raffreddamento

Il BLAST CHILLA 3B è l'abbattitore di temperatura ideale per tutte le bottiglie di vino, champagne e alcolici, dalla standard alla magnum, grazie alla configurazione con due fori per bottiglie standard e un foro per bottiglia magnum. Il sistema di regolazione digitale della temperatura con timer consente di impostare e controllare con precisione i cicli di lavoro in base alla tipologia di bevanda.

L'abbattitore è in grado di ridurre la temperatura di circa 1,5 °C al minuto, permettendo di portare rapidamente le bottiglie dalla temperatura ambiente a quella di servizio desiderata.

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 e garantendo un raffreddamento uniforme su tutta la superficie delle bottiglie. Il sistema è dotato di pompa sommersa per lo svuotamento del glicole, che semplifica le operazioni di manutenzione, svuotamento e sostituzione del fluido di lavoro. Questa configurazione consente di mantenere costanti le prestazioni di abbattimento e assicura la continuità operativa anche in contesti di utilizzo intenso.

Gas R290a, dimensioni compatte e installazione

L'abbattitore utilizza gas refrigerante R290a, in linea con le più recenti normative in tema di sostenibilità e riduzione dell'impatto ambientale nel settore della refrigerazione professionale. Il peso di 36 kg e le dimensioni compatte, con 66,8 cm di lunghezza, 49 cm di profondità e 40 cm di altezza, permettono un facile posizionamento su banco o retrobanco anche in spazi contenuti. La struttura plug-in richiede il solo collegamento alla rete elettrica e il corretto riempimento del liquido, rendendo l'installazione rapida e priva di interventi complessi.

Capacità bottiglie e ambiti di utilizzo

La configurazione a tre fori prevede 1 alloggiamento per bottiglia con diametro massimo di 13,5 cm (formato magnum o bottiglie di grandi dimensioni) e 2 alloggiamenti per bottiglie con diametro massimo di 9,2 cm (formati standard), coprendo la maggior parte delle esigenze di servizio in sala. Questa flessibilità rende il BLAST CHILLA 3B particolarmente adatto a ristoranti, lounge bar, enoteche e locali che propongono degustazioni al calice, dove è fondamentale avere più etichette pronte in tempi rapidi. L'abbattitore consente inoltre di ridurre l'uso dei frigoriferi tradizionali per lo stoccaggio di bottiglie non ancora richieste, ottimizzando gli spazi e limitando gli sprechi energetici.

Specifiche tecniche abbattitore rapido BLAST CHILLA 3B

- Abbattitore rapido di temperatura per bottiglie di vino, champagne e alcolici, dalla standard alla magnum.
- Configurazione con 2 fori per bottiglie standard e 1 foro per bottiglia magnum.
- 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: R290a.
- Peso: 36 kg.
- Lunghezza: 66,8 cm.
- Profondità: 49 cm.
- Altezza: 40 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	40
Lunghezza (cm)	66.8
Profondità (cm)	49
Temperatura °C	-35