

SKU: BLASTCHILLACARRELLATO

Ristosubito

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



Descrizione

Abbattitore rapido bottiglie BLAST CHILLA CARRELLATO GCE

L'abbattitore rapido bottiglie BLAST CHILLA CARRELLATO è pensato per portare in pochi minuti alla temperatura di servizio vini, champagne e alcolici, risultando ideale per ristoranti, wine bar, enoteche e servizi catering. La macchina è dotata di tre alloggiamenti, con un foro dedicato alle bottiglie magnum e due fori per bottiglie standard, permettendo di gestire contemporaneamente formati diversi e di ottimizzare i tempi di raffreddamento. La struttura carrellata con 4 ruote pivotanti rende l'apparecchiatura facilmente spostabile tra sala, banco bar e area preparazione, aumentando la flessibilità operativa.

Funzionamento, controllo digitale e velocità di raffreddamento

Il BLAST CHILLA CARRELLATO 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 monitorare con precisione i cicli di lavoro in base alla tipologia di bevanda e al risultato desiderato. L'abbattitore riduce la temperatura di circa 1,5 °C al

minuto, permettendo di passare rapidamente 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 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 assicura prestazioni costanti nel tempo e una continuità operativa affidabile anche in condizioni di utilizzo intenso.

Gas R290a, dimensioni e struttura carrellata

L'abbattitore utilizza gas refrigerante R290a, in linea con le più recenti normative sulla sostenibilità e sulla riduzione dell'impatto ambientale nel campo della refrigerazione professionale. Il peso di 38 kg e le dimensioni compatte, con 66,8 cm di lunghezza, 36,5 cm di profondità e 72 cm di altezza, permettono un facile inserimento in diversi contesti operativi, dal banco bar alla sala. La struttura carrellata con 4 ruote pivotanti rende semplice lo spostamento dell'abbattitore, favorendo una gestione più flessibile delle postazioni di servizio.

Capacità bottiglie e ambiti di utilizzo

La configurazione a tre fori prevede un alloggiamento per bottiglia con diametro massimo di 13,5 cm (formato magnum o bottiglie di grandi dimensioni) e due alloggiamenti per bottiglie con diametro massimo di 9,2 cm (formati standard), coprendo così la maggior parte delle esigenze di servizio in sala e al banco. Questa flessibilità rende il BLAST CHILLA CARRELLATO particolarmente adatto a ristoranti, lounge bar, enoteche e servizi di catering che necessitano di avere più etichette pronte alla giusta temperatura in tempi rapidi. L'utilizzo di un abbattitore dedicato consente inoltre di liberare spazio nei frigoriferi tradizionali e di ridurre gli sprechi energetici legati al raffreddamento preventivo di bottiglie non ancora richieste.

Specifiche tecniche abbattitore rapido BLAST CHILLA CARRELLATO

- 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.
- Struttura carrellata con 4 ruote pivotanti.
- 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: 38 kg.
- Lunghezza: 66,8 cm.
- Profondità: 36,5 cm.
- Altezza: 72 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	72
Lunghezza (cm)	66.8
Profondità (cm)	36.5
Temperatura °C	-35