

SKU: 69001032

Sirman

Abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 3 P 2/3



Descrizione

Abbattitore di temperatura Sirman Dolomiti 3 P 2/3

L'abbattitore di temperatura Sirman Dolomiti 3 P 2/3 è una soluzione professionale ideale per cucine, ristoranti, gastronomie e pasticcerie che richiedono un controllo accurato e rapido della temperatura degli alimenti. Progettato per garantire performance elevate, combina efficienza di raffreddamento con facilità d'uso e manutenzione.

Questo modello è dotato di programmi per abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento, offrendo versatilità operativa per diverse lavorazioni alimentari. La struttura esterna in lamiera plastificata e l'interno in acciaio inox assicurano durabilità e facilità di pulizia.

Specifiche tecniche complete

Di seguito le principali caratteristiche tecniche dell'abbattitore Sirman Dolomiti 3 P 2/3, utili per la scheda prodotto del tuo e-commerce:

- **Tipologia:** abbattitore di temperatura professionale con programmi positivo, negativo, hard e mantenimento.
- **Capacità:** 3 teglie GN2/3, adatto alla gestione di porzioni medie di prodotto.
- **Sistema di ventilazione:** ventilazione diffusa che evita il deterioramento del prodotto.
- **Gas refrigerante:** R290, conforme agli standard moderni.
- **Guarnizione porta:** riscaldata per evitare blocchi durante l'apertura/chiusura.
- **Controllo:** intuitivo con possibilità di cicli a tempo o a sonda.

- **Sbrinamento:** ciclo di sbrinamento facile da attivare.
- **Alimentazione:** 230 V / 50 Hz.
- **Potenza assorbita:** 680 W.
- **Performance di abbattimento:** da +70°C a +3°C in 90 minuti - capacità fino a 8 kg.
- **Performance di surgelazione:** da +70°C a -20°C in 240 minuti - capacità fino a 5 kg.
- **Volume interno:** circa 29 litri.
- **Dimensioni interne:** 340 x 640 x 270 mm (h).
- **Peso netto:** circa 45 kg.
- **Dimensioni imballo:** 660 x 650 x 550 mm.
- **Peso lordo:** circa 50 kg.

Caratteristiche costruttive

Il Dolomiti 3 P 2/3 presenta una **struttura esterna in lamiera plastificata**, resistente agli urti e facile da mantenere, mentre l'interno in acciaio inox garantisce igiene e semplicità di pulizia. La guarnizione della porta riscaldata impedisce il bloccaggio causato dall'umidità o dal gelo, migliorando l'affidabilità nei cicli prolungati.

Il sistema di ventilazione diffusa è studiato per ottimizzare la distribuzione del freddo, assicurando un abbattimento uniforme degli alimenti senza compromettere la consistenza o le proprietà organolettiche.

Dimensioni e ingombri

- **Lunghezza:** circa 64 cm.
- **Profondità:** circa 63 cm.
- **Altezza:** circa 40 cm.

Vantaggi per la cucina professionale

L'abbattitore di temperatura Sirman Dolomiti 3 P 2/3 è progettato per:

- **Ridurre rapidamente la temperatura** degli alimenti dopo la cottura, aumentando la sicurezza alimentare.
- **Mantenere la qualità** organolettica dei prodotti grazie alla ventilazione diffusa e ai programmi dedicati.
- **Facilitare le operazioni quotidiane** grazie ai comandi intuitivi e alla guarnizione porta riscaldata.

Con capacità di 3 teglie GN2/3 e prestazioni professionali, questo abbattitore si adatta perfettamente all'utilizzo in ambienti di ristorazione che richiedono efficienza, versatilità e affidabilità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	40

Attributo	Valore
Capacità PZ	3 Teglie GN2/3
Lunghezza (cm)	64
Profondità (cm)	63
Temperatura °C	(70 / 3)(70 / -20)