

SKU: 69001052

Sirman

Abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 3 P 1/1



Descrizione

Abbattitore di temperatura Sirman Dolomiti 3 P 1/1

L'**abbattitore di temperatura Sirman Dolomiti 3 P 1/1** è una soluzione professionale pensata per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e cucine commerciali che richiedono un controllo preciso e rapido della temperatura degli alimenti. Con capacità di contenere fino a tre teglie GN1/1, questo modello combina efficienza di raffreddamento, semplicità d'uso e grande affidabilità.

Progettato per eseguire cicli di abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento, l'abbattitore Dolomiti assicura una distribuzione omogenea del freddo grazie al sistema di ventilazione diffusa, che protegge la struttura e le caratteristiche degli alimenti senza rovinarli.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Sistema di ventilazione diffusa:** distribuisce uniformemente l'aria fredda all'interno della camera, evitando shock termici localizzati sugli alimenti e garantendo risultati costanti su ogni livello.
- **Cicli di lavoro:** possibilità di selezionare abbattimento positivo, abbattimento negativo, ciclo hard o ciclo di mantenimento secondo le esigenze operative.
- **Controllo intuitivo:** comandi facili da utilizzare, con possibilità di impostare cicli sia a tempo che con sonda per monitorare la temperatura al cuore del prodotto.
- **Gas refrigerante R290:** tecnologia di refrigerazione efficiente che assicura prestazioni elevate con consumi ottimizzati.

- **Guarnizione porta riscaldata:** evita il blocco della guarnizione, permettendo aperture e chiusure agevoli e sicure durante i cicli di lavoro.
- **Alimentazione elettrica:** 230 V / 50 Hz monofase, compatibile con le installazioni standard delle cucine professionali.
- **Potenza assorbita:** 758 W, bilanciata per offrire raffreddamento efficace senza sprechi energetici.
- **Resa di abbattimento positivo:** capacità di abbattere fino a +70°C a +3°C in 90 minuti con carico di circa 9 kg di prodotto.
- **Resa di surgelazione:** ciclo negativo fino a -20°C in 240 minuti con carico di circa 6 kg di prodotto.
- **Volume utile interno:** 36 litri, ideale per gestire porzioni multiple con efficienza.
- **Dimensioni camera interna:** 340 x 550 x 370 mm, con spazio ottimizzato per tre teglie GN1/1.
- **Peso netto:** 60 kg, struttura solida ma gestibile per installazioni standard di cucina.
- **Imballo:** dimensioni 660 x 760 x 650 mm con peso lordo 68 kg, protetto per il trasporto.

Dimensioni esterne e ingombri

- **Lunghezza:** 64 cm.
- **Profondità:** 74 cm.
- **Altezza:** 50 cm.

Caratteristiche costruttive

La struttura esterna è in lamiera plastificata resistente, mentre l'interno è realizzato in acciaio inox per garantire igiene, facilità di pulizia e durata. La guarnizione riscaldata permette un funzionamento regolare anche in condizioni di uso intensivo, e il sistema di ventilazione diffusa assicura che ogni alimento raggiunga la temperatura desiderata senza subire stress termico.

Vantaggi per la cucina professionale

L'abbattitore di temperatura Sirman Dolomiti 3 P 1/1 è ideale per chi desidera un prodotto compatto ma performante, capace di eseguire cicli di abbattimento e surgelazione in modo uniforme. Le opzioni di ciclo flessibili, la facilità di utilizzo e la solidità costruttiva rendono questo modello perfetto per cucine professionali con spazi contenuti ma elevate esigenze operative.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	50
Capacità PZ	3 Teglie GN1/1
Lunghezza (cm)	64

Attributo	Valore
Profondità (cm)	74
Temperatura °C	(70 / 3)(70 / -20)