

SKU: 69001122CT

Sirman

Abbattitore di temperatura Modello DOLOMITI 5CT



Descrizione

Abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 5 CT

L'**abbattitore di temperatura Dolomiti 5 CT** è una macchina professionale progettata per cucine industriali, pasticcerie, gastronomie e locali che richiedono un abbattimento rapido, uniforme e sicuro della temperatura degli alimenti. L'unità è costruita con struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, garantendo robustezza, igiene e facilità di pulizia.

Questo abbattitore è progettato per gestire sia teglie standard GN1/1 sia teglie 600x400 mm con grande efficienza, grazie al sistema di ventilazione diffusa che evita stress termici sui prodotti e mantiene le loro caratteristiche organolettiche durante tutto il ciclo di lavoro.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Struttura:** interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 per massima resistenza alla corrosione e igiene.
- **Potenza assorbita:** 962 W, bilanciata per garantire prestazioni ottimali in un contesto professionale senza sprechi.
- **Abbattimento positivo:** capacità di ridurre la temperatura da +70°C a +3°C fino a 12 kg di prodotto in 90 minuti, ideale per raffreddare rapidamente alimenti dopo la cottura.

- **Surgelazione:** ciclo da +70°C a -18°C fino a 9 kg di prodotto in 290 minuti, perfetto per una conservazione prolungata a freddo.
- **Ventilazione diffusa:** sistema di aerazione studiato per distribuire uniformemente l'aria fredda in tutta la camera e preservare la qualità dei prodotti.
- **Guarnizione porta riscaldata:** evita il blocco della guarnizione causato dal gelo e facilita l'uso continuo della macchina.
- **Portata massima:** fino a 150 kg di prodotto, ideale per elevate capacità operative.
- **Porte reversibili:** consentono di adattare il posizionamento dell'abbattitore a differenti layout di cucina.
- **Cicli di lavoro:** abbattimento positivo, negativo, hard e funzione mantenimento, con gestione intuitiva a tempo o tramite sonda.
- **Gas refrigerante:** R290, efficiente e conforme agli standard moderni.
- **Dimensioni interne camera:** L 630 × P 430 × H 330 mm, con ripiani regolabili per una migliore distribuzione del carico.
- **Peso netto:** 98 kg, struttura solida e stabile per uso professionale.

Dimensioni e ingombri esterni

- **Lunghezza:** 75 cm.
- **Profondità:** 75 cm.
- **Altezza:** 85 cm.

Caratteristiche costruttive

La costruzione in acciaio inox AISI 304 garantisce una superficie liscia e facile da pulire, ideale per ambienti con alti standard igienici. La ventilazione diffusa e la guarnizione porta riscaldata consentono cicli di abbattimento e surgelazione efficaci, preservando integrità e qualità degli alimenti.

Vantaggi per l'uso professionale

L'abbattitore di temperatura Dolomiti 5 CT è perfetto per chi necessita di una macchina affidabile e versatile, capace di gestire quantità medie di prodotti con rapidità e uniformità. I cicli personalizzabili, la portata elevata e la facilità d'uso lo rendono ideale per gastronomie, ristoranti e pasticcerie con alte esigenze operative.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|----------------|-----------------------------------|
| Altezza (cm) | 85 |
| Capacità PZ | 5 Teglie GN1/1 o 5 Teglie 600x400 |
| Lunghezza (cm) | 75 |

| Attributo | Valore |
|------------------|--------------------|
| Profondità (cm) | 75 |
| Temperatura °C | (70 / 3)(70 / -18) |