

SKU: 69001132

Sirman

Abbattitore di temperatura Modello DOLOMITI 5 1/1



Descrizione

Abbattitore di temperatura Dolomiti 5 1/1

L'**abbattitore di temperatura Dolomiti 5 1/1** è una macchina professionale ideale per cucine industriali, gastronomie e laboratori di pasticceria che richiedono un abbattimento rapido, sicuro ed efficiente della temperatura degli alimenti. Capace di contenere fino a 5 teglie GN1/1 all'interno della sua camera di lavoro, questo modello è progettato per garantire risultati uniformi e una gestione semplice dei cicli di abbattimento.

La ventilazione diffusa garantisce una distribuzione dell'aria fredda su tutti i livelli delle teglie, evitando shock termici e preservando la struttura e le caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari. La costruzione robusta lo rende adatto all'uso quotidiano in ambienti professionali con elevate esigenze operative.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Cicli di abbattimento e surgelazione:** supporta cicli di abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento, permettendo di gestire differenti tipi di lavorazioni alimentari con un unico strumento.
- **Sistema di ventilazione diffusa:** aria fredda distribuita in modo omogeneo all'interno

della camera di abbattimento per risultati consistenti su tutti i livelli di teglie.

- **Gas refrigerante:** utilizza gas R290, una soluzione ad alte prestazioni progettata per garantire efficienza e risparmio energetico.
- **Guarnizione porta riscaldata:** previene il bloccaggio della porta a causa del ghiaccio, assicurando sempre operazioni di apertura e chiusura agevoli.
- **Portata massima:** capacità di gestione fino a 150 kg di prodotto, rendendolo adatto a grandi volumi di lavorazione.
- **Resa abbattimento positivo:** abbattimento della temperatura da +70°C a +3°C fino a circa 10 kg di prodotto in 90 minuti, ideale per il raffreddamento rapido post-cottura.
- **Resa surgelazione:** ciclo di surgelazione da +70°C a -20°C fino a circa 7 kg di prodotto in 240 minuti, per una conservazione prolungata senza compromettere qualità e struttura.
- **Volume utile interno:** circa 70 litri, ottimizzato per ospitare 5 teglie GN1/1 mantenendo spazi adeguati tra i livelli per una corretta circolazione dell'aria.
- **Dimensioni interne della camera:** 560 × 360 × 330 mm, progettate per massimizzare la capacità mantenendo un formato compatto.
- **Alimentazione:** 230 V / 50 Hz, compatibile con le prese delle cucine professionali standard.
- **Potenza assorbita:** 1116 W bilanciati per un funzionamento efficace senza consumi eccessivi.
- **Peso netto:** circa 85 kg, struttura robusta per uso intensivo quotidiano.

Dimensioni e ingombri esterni

- **Lunghezza:** 68 cm.
- **Profondità:** 68 cm.
- **Altezza:** 88 cm.

Caratteristiche costruttive

L'abbattitore Dolomiti 5 1/1 è costruito con materiali di alta qualità per garantire durabilità e facilità di pulizia. La porta reversibile consente un facile inserimento in diverse configurazioni di cucina, mentre la struttura interna è pensata per resistere a cicli intensi di lavoro mantenendo standard igienici elevati.

Vantaggi per le cucine professionali

Questo abbattitore di temperatura è ideale per chi cerca un equilibrio tra capacità, prestazioni e affidabilità. I cicli personalizzabili, uniti al sistema di ventilazione diffusa e alla portata elevata, consentono di ottimizzare i tempi di lavorazione e di migliorare la sicurezza alimentare, rendendolo perfetto per cucine con volumi di produzione di medie e grandi dimensioni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88

Attributo	Valore
Capacità PZ	5 Teglie GN1/1
Lunghezza (cm)	68
Profondità (cm)	68
Temperatura °C	(70 / 3)(70 / -20)