

SKU: 69001142

Sirman

Abbattitore di temperatura Modello DOLOMITI 5 GELATERIA



Descrizione

Abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 5 Gelateria

L'**abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 5 Gelateria** è una macchina professionale progettata per cucine commerciali, gelaterie, pasticcerie e gastronomie che necessitano di un abbattimento rapido, uniforme e delicato degli alimenti, compresi prodotti sensibili come miscele per gelato. La robusta struttura in acciaio inox e le sue funzioni avanzate lo rendono ideale per un uso intensivo e continuativo.

Questo modello è in grado di ospitare sia teglie GN1/1 sia teglie pasticceria 60x40 cm, offrendo una soluzione versatile per diverse esigenze di lavorazione e conservazione degli alimenti.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Struttura interna ed esterna** in acciaio inox di alta qualità, progettata per durabilità, igiene e facilità di pulizia.
- **Distanza tra ripiani regolabile** per adattare lo spazio di carico alle dimensioni delle teglie e dei prodotti.
- **Cicli di lavoro:** abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento per gestire ogni fase di lavorazione alimentare.

- **Guarnizione porta riscaldata** che evita il blocco causato dal ghiaccio e facilita l'apertura anche dopo cicli prolungati.
- **Portata massima garantita** fino a 150 kg per la versione da pavimento, adatta a grandi quantità di prodotto.
- **Gas R290**
- **Porte reversibili** di serie per adattarsi agevolmente all'organizzazione degli spazi di lavoro.
- **Ciclo di sbrinamento** automatico a fine ciclo per mantenere efficienza e prestazioni.
- **Programmi impostabili:** gestione semplice dei cicli anche con modalità a tempo o a sonda.
- **Alimentazione:** 230 V / 50 Hz.
- **Potenza assorbita:** 1385 W.
- **Resa abbattimento positivo:** da +70°C a +3°C - circa 12 kg di prodotto in 90 minuti.
- **Resa surgelazione:** da +70°C a -20°C - circa 9 kg di prodotto in 240 minuti.
- **Volume interno utile:** circa 95 litri, ottimizzato per 5 teglie GN1/1 o 60x40 cm.
- **Dimensioni interne:** 630 x 430 x 330 mm.
- **Peso netto:** circa 98 kg.

Dimensioni esterne

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

Caratteristiche costruttive

La struttura a pareti lisce in acciaio inox è pensata per resistere alle sollecitazioni del lavoro professionale e per consentire una pulizia rapida e profonda, fondamentale negli ambienti con elevati standard igienici. Gli angoli arrotondati della camera facilitano le operazioni di manutenzione quotidiana.

Vantaggi per gelaterie e cucine professionali

L'abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 5 Gelateria è una soluzione ideale per chi lavora con prodotti delicati come miscele per gelato o prelibatezze da pasticceria, poiché il sistema di ventilazione diffusa evita lo stress termico e preserva la qualità degli ingredienti. La sua capacità di gestire cicli positivi, negativi e hard lo rende versatile per numerose applicazioni, dalla conservazione alla preparazione di prodotti pronti da servire.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85

Attributo	Valore
Capacità PZ	5 Teglie GN1/1 o 5 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	75
Temperatura °C	(70 / 3)(70 / -20)