

SKU: 69001162

Sirman

Abbattitore di temperatura Modello DOLOMITI 5 P



Descrizione

Abbattitore di temperatura Dolomiti 5 P

L'**abbattitore di temperatura Dolomiti 5 P** è una macchina professionale studiata per soddisfare le esigenze di ristoranti, gastronomie, pasticcerie e cucine industriali che richiedono un controllo rapido e sicuro della temperatura degli alimenti. Progettato con una struttura interna ed esterna robusta e di facile manutenzione, questo modello può contenere fino a 5 teglie GN1/1 o 5 teglie 600x400, offrendo versatilità e prestazioni elevate.

Grazie al sistema di ventilazione diffusa, l'aria fredda viene distribuita in modo uniforme nella camera di lavoro, evitando shock termici e consentendo risultati costanti durante i cicli di abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Sistema di ventilazione diffusa:** garantisce una circolazione dell'aria uniforme all'interno della camera, preservando consistenza e struttura degli alimenti durante i cicli di raffreddamento.
- **Gas refrigerante R290:** gas refrigerante efficiente e conforme agli standard professionali, che assicura prestazioni elevate e consumi ottimizzati.
- **Guarnizione porta riscaldata:** previene il blocco della guarnizione causato dal ghiaccio, mantenendo sempre facilità di apertura e chiusura.

- **Porte reversibili:** la porta può essere invertita per adattarsi al layout della cucina, aumentando la flessibilità di installazione.
- **Cicli di lavoro:** consente cicli di abbattimento positivo (raffreddamento), negativo (surgelazione), hard per rapidi abbattimenti e mantenimento della temperatura.
- **Controllo intuitivo:** il pannello di controllo permette di impostare cicli sia a tempo sia con controllo tramite sonda, semplificando l'utilizzo anche da personale non esperto.
- **Potenza assorbita:** circa 1200 W con alimentazione 230 V / 50 Hz, adatta alle prese elettriche standard delle cucine professionali.
- **Capacità di abbattimento positivo:** capacità di ridurre la temperatura da +70°C a +3°C su circa 12 kg di prodotto in 90 minuti.
- **Capacità di surgelazione:** surgelazione da +70°C a -20°C su circa 9 kg di prodotto in 240 minuti.
- **Volume interno utile:** circa 95 litri, ottimizzato per gestire carichi consistenti di alimenti.
- **Dimensioni interne della camera:** 630 × 430 × 330 mm, con spazio pensato per contenere le teglie standard GN1/1 o 600x400.
- **Peso netto:** circa 95 kg, stabile e robusto per uso professionale.

Dimensioni e ingombri esterni

- **Lunghezza:** 75 cm.
- **Profondità:** 75 cm.
- **Altezza:** 88 cm.

Caratteristiche costruttive

La struttura esterna in lamiera plastificata e l'interno in acciaio inox assicurano durabilità e facilità di pulizia, rendendo l'abbattitore Dolomiti 5 P una scelta ideale per l'uso quotidiano intensivo nelle cucine professionali. Il design compatto con porte reversibili si integra facilmente negli spazi di lavoro esistenti.

Vantaggi per la cucina professionale

L'abbattitore di temperatura Dolomiti 5 P è perfetto per chi cerca un equilibrio tra capacità, versatilità e prestazioni. I cicli di lavoro personalizzabili, la ventilazione diffusa e la possibilità di contenere teglie standard rendono questo modello adatto sia a piccole attività gastronomiche sia a grandi cucine industriali che necessitano di un abbattimento uniforme e affidabile.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88
Capacità PZ	5 Teglie GN1/1 o 5 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	75

Attributo	Valore
Profondità (cm)	75
Temperatura °C	(70 / 3)(70 / -20)