

SKU: 69001172

Sirman

Abbattitore di temperatura Modello DOLOMITI 5 P 1/1



Descrizione

Abbattitore di temperatura Dolomiti 5 P 1/1

L'**abbattitore di temperatura Dolomiti 5 P 1/1** è una macchina professionale progettata per cucine industriali, pasticcerie e gastronomie. Con capacità di contenere fino a 5 teglie GN1/1, offre cicli di lavoro versatili e uniformi grazie al sistema di ventilazione diffusa, garantendo risultati rapidi e sicuri nella conservazione degli alimenti.

La ventilazione interna distribuisce in modo omogeneo l'aria fredda, evitando shock termici e preservando qualità, consistenza e freschezza dei prodotti. Il design compatto e la struttura resistente rendono questo modello ideale per spazi professionali con elevate esigenze operative.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Capacità portata:** gestisce fino a 150 kg di prodotto, perfetto per cucine professionali.
- **Cicli di abbattimento:** supporta cicli positivi, negativi, hard e mantenimento per diverse tipologie di alimenti.
- **Ventilazione diffusa:** distribuzione uniforme dell'aria fredda per risultati consistenti su tutte le teglie.
- **Gas refrigerante:** R290, efficiente e conforme alle normative per apparecchiature

professionali.

- **Guarnizione porta riscaldata:** evita blocchi da ghiaccio e garantisce sempre apertura e chiusura agevoli.
- **Alimentazione:** 230 V / 50 Hz, compatibile con cucine professionali standard.
- **Assorbimento energetico:** circa 1116 W, progettato per utilizzo continuativo.
- **Resa abbattimento temperatura:** circa 10 kg da +70°C a +3°C in 90 minuti, ideale per raffreddamento rapido post-cottura.
- **Resa surgelazione:** circa 7 kg da +70°C a -20°C in 240 minuti, garantendo surgelazione rapida e sicura.
- **Volume utile interno:** 70 litri, ottimizzato per contenere 5 teglie GN1/1 con spazio adeguato tra i livelli.
- **Dimensioni camera interna:** 560 × 360 × 330 mm.
- **Peso netto:** circa 85 kg, struttura stabile e solida.

Dimensioni e ingombri esterni

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

Struttura e materiali costruttivi

La struttura esterna è realizzata in lamiera plastificata robusta, mentre l'interno è in acciaio inox per garantire facilità di pulizia e resistenza alla corrosione. La porta reversibile consente flessibilità di posizionamento sotto banchi o tavoli di lavoro, adattandosi facilmente agli spazi della cucina.

Vantaggi per l'utilizzo in cucina

L'abbattitore Dolomiti 5 P 1/1 è ideale per cucine professionali che necessitano di elevata capacità di carico e prestazioni uniformi. La ventilazione diffusa e la gestione dei cicli positivi, negativi e di mantenimento ottimizzano tempi di lavoro e garantiscono sicurezza alimentare, rendendolo perfetto per pasticcerie, gastronomie e laboratori di produzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88
Capacità PZ	5 Teglie GN1/1
Lunghezza (cm)	68
Profondità (cm)	68
Temperatura °C	(70 / 3)(70 / -20)