

SKU: 69002002

Sirman

Abbattitore di temperatura Modello DOLOMITI 10 GELATERIA



Descrizione

Abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 10 Gelateria

L'**abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 10 Gelateria** è una macchina professionale progettata per gelaterie, pasticcerie, gastronomie e cucine industriali che richiedono un abbattimento rapido e uniforme della temperatura dei prodotti alimentari. La robusta struttura in acciaio inox, combinata con un sistema di ventilazione diffusa e cicli di lavoro programmabili, garantisce ottimi risultati anche con grandi quantità di alimenti.

Questo modello è in grado di contenere sia teglie GN1/1 sia teglie pasticceria 60x40 cm, offrendo versatilità d'uso e affidabilità in numerose applicazioni professionali.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Sistema di ventilazione diffusa:** distribuisce uniformemente l'aria fredda all'interno della camera di abbattimento per risultati consistenti su tutti i livelli di carico.
- **Cicli di lavoro:** supporta abbattimento positivo, abbattimento negativo, ciclo hard e mantenimento per adattarsi a diverse esigenze di raffreddamento e conservazione.
- **Guarnizione porta riscaldata:** previene il blocco della porta dovuto alla formazione di ghiaccio, facilitando apertura e chiusura anche dopo cicli prolungati.

- **Portata massima:** capacità garantita fino a 150 kg, adatta a elevate quantità di prodotto.
- **Porte reversibili:** consentono di adattare l'apparecchiatura all'organizzazione degli spazi di lavoro.
- **Ciclo di sbrinamento:** funzione integrata per gestire automaticamente lo sbrinamento dell'evaporatore.
- **Programmi impostabili:** possibilità di selezionare cicli di abbattimento a tempo o tramite sonda in base alle specifiche necessità operative.
- **Alimentazione:** 400 V / 50 Hz, adatta alle installazioni tipiche delle cucine professionali.
- **Potenza assorbita:** circa 1775 W per prestazioni stabili anche sotto carichi intensivi di lavoro.
- **Resa di abbattimento positivo:** abbattimento da +70 °C a +3 °C su circa 25 kg di prodotto in circa 90 minuti.
- **Resa di surgelazione:** surgelazione da +70 °C a -20 °C su circa 15 kg di prodotto in circa 240 minuti.
- **Capacità interna:** circa 206 litri.
- **Dimensioni interne della camera:** 630 × 430 × 760 mm, progettata per massimizzare lo spazio di lavoro.
- **Peso netto:** circa 185 kg, struttura solida per uso professionale continuo.

Dimensioni esterne

- **Lunghezza:** 75 cm.
- **Profondità:** 75 cm.
- **Altezza:** 150 cm.

Caratteristiche costruttive

La struttura interna ed esterna in acciaio inox assicura durabilità, igiene e facilità di pulizia, rendendo l'abbattitore Dolomiti 10 Gelateria adatto all'uso quotidiano intensivo. Gli angoli interni arrotondati semplificano le operazioni di manutenzione e contribuiscono a mantenere elevati standard igienici anche nei contesti di lavoro più difficili.

Vantaggi per gelaterie e cucine professionali

L'abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 10 Gelateria è ideale per chi lavora con prodotti delicati come miscele per gelato, dessert o preparazioni pasticciere. Il sistema di ventilazione diffusa protegge la struttura degli alimenti, mentre l'elevata capacità di carico e i cicli personalizzabili assicurano risultati uniformi, rapidi e sicuri. Questo lo rende uno strumento indispensabile per le attività professionali che richiedono un controllo preciso della temperatura durante i processi di produzione e conservazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	150
Capacità PZ	10 Teglie GN1/1 o 10 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	75
Temperatura °C	(70 / 3)(70 / -20)