

SKU: 69002702

Sirman

Abbattitore di temperatura Modello DOLOMITI 14 GELATERIA



Descrizione

Abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 14 Gelateria

L'**abbattitore di temperatura Modello Dolomiti 14 Gelateria** è una soluzione professionale ideale per gelaterie, pasticcerie, gastronomie e cucine industriali che richiedono abbattimenti rapidi e surgelazioni uniformi anche su grandi quantità di prodotto. La struttura interna ed esterna in acciaio inox garantisce robustezza e facilità di pulizia, mentre il design studiato per uso intensivo lo rende adatto alle esigenze delle produzioni quotidiane.

Questo modello è in grado di contenere sia teglie standard GN1/1 sia teglie pasticceria 60x40 cm, offrendo versatilità e grande capacità di lavoro per cicli di abbattimento e surgelazione professionali.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Distanza ripiani regolabile** per adattare l'alloggiamento dei prodotti alle diverse esigenze.
- **Cicli di lavoro:** abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento per massima versatilità operativa.
- **Ventilazione diffusa** che evita lo stress termico sui prodotti, mantenendone integrità e consistenza.

- **Guarnizione porta riscaldata** per prevenire blocchi dovuti al ghiaccio e facilitare l'uso continuo.
- **Portata massima garantita** fino a 150 kg di prodotti trattati per ciclo.
- **Porte reversibili** di serie per adattare l'apparecchiatura allo spazio disponibile.
- **Ciclo di sbrinamento** con programmi dedicati per mantenere prestazioni ottimali.
- **Alimentazione:** 400 V / 50 Hz adatta alle installazioni professionali.
- **Potenza assorbita:** 3400 W per prestazioni elevate anche con carichi intensivi.
- **Resa abbattimento positivo:** capacità di abbattere circa 40 kg di prodotto da +70 °C a +3 °C in 90 minuti.
- **Resa surgelazione:** capacità di surgelare circa 25 kg di prodotto da +70 °C a -20 °C in 240 minuti.
- **Volume interno:** circa 282 litri per gestire grandi quantità di prodotto.
- **Dimensioni camera interna:** 630 × 430 × 1040 mm.
- **Peso netto:** 265 kg per una macchina stabile e robusta.
- **Capacità:** 14 teglie GN1/1 o 14 teglie 600x400 mm.

Dimensioni esterne

- **Lunghezza:** 75 cm.
- **Profondità:** 75 cm.
- **Altezza:** 190 cm.

Caratteristiche costruttive

La struttura costruita in acciaio inox AISI 304 garantisce elevata resistenza alla corrosione e semplicità di pulizia, fondamentale per mantenere standard igienici elevati negli ambienti professionali. L'isolamento termico, unito alla ventilazione diffusa, assicura un'efficiente distribuzione dell'aria fredda per cicli di abbattimento uniformi e risultati ripetibili.

Vantaggi per gelaterie e cucine professionali

L'abbattitore Dolomiti 14 Gelateria è progettato per chi lavora con grandi volumi di alimenti e richiede prestazioni elevate, affidabilità e uniformità di risultati. I cicli programmabili, la grande capacità interna e il sistema di ventilazione diffusa lo rendono perfetto per gelaterie e laboratori alimentari che desiderano ottimizzare i tempi di lavoro e la sicurezza alimentare in ogni fase della produzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	190
Capacità PZ	14 Teglie GN1/1 o 14 Teglie 600x400

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