

SKU: 2974057

## Tecnodom

# Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT05



## Descrizione

### Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT05

L'abbattitore di temperatura **Tecnodom ATT05** della linea ISO ATTILA è una macchina professionale completamente in acciaio inox, progettata per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e cucine professionali che necessitano di abbattimento rapido e sicuro delle temperature in conformità alle norme HACCP.

La struttura tropicalizzata, il controllo elettronico con sonde camera PTC e spillone al cuore, la refrigerazione ventilata con agitatore d'aria e la capacità di raggiungere  $-40^{\circ}\text{C}$  in pochi minuti garantiscono precisione, affidabilità e cicli rapidi, con resa di 23 Kg per abbattimento positivo ( $+3^{\circ}\text{C}$ ) e 12 Kg per abbattimento negativo ( $-18^{\circ}\text{C}$ ).

### Caratteristiche costruttive

- **Struttura interna/esterna in acciaio inox:** costruzione robusta e igienica (fondo esterno galvanizzato), conforme alle norme di sicurezza alimentare.
- **Isolamento poliuretano 60 mm senza CFC:** iniettato ad alta pressione per ridurre dispersioni termiche e mantenere temperature stabili.
- **Angoli interni arrotondati:** design che facilita la pulizia profonda e riduce i punti di

accumulo batterico.

- **Porta con chiusura automatica:** guarnizione magnetica che garantisce tenuta ermetica e limita le dispersioni di freddo.
- **Piano superiore removibile:** accesso facilitato per manutenzione e pulizia delle parti superiori.
- **Scheda elettronica frontale:** pannello di controllo con sonda camera PTC + sonda spillone al cuore per monitoraggio preciso.
- **Gruppo frigorifero tropicalizzato:** unità estraibile con gas R404A/R507, progettata per ambienti fino a +43°C / 65% UR.
- **Sistema modulare:** vano posteriore apribile per manutenzione rapida di parti elettriche e meccaniche.
- **Sbrinamento a tempo:** automatico a fine ciclo con vaschetta di raccolta condensa per operazioni igieniche.
- **10 guide universali inox:** regolabili per 5 teglie GN1/1 (53x32,5 cm) o 5 teglie 60x40 cm, spazio teglie 70 mm.
- **Piedi inox regolabili:** altezza adattabile da 87 a 90 cm per installazione su banchi professionali.
- **Norma CE:** certificazione europea di sicurezza e qualità.

## Dati tecnici in chiave operativa

- **Resa abbattimento positivo +3°C: 23 Kg:** abbatte da +90°C a +3°C al cuore 23 Kg di alimento in tempi HACCP.
- **Resa abbattimento negativo -18°C: 12 Kg:** surgelazione da +90°C a -18°C al cuore per 12 Kg di prodotto.
- **Potenza assorbita 1424 W:** capacità frigorifera elevata per cicli intensivi senza sovraccarichi elettrici.
- **Alimentazione 230 V / 50 Hz / 1N:** monofase standard per installazioni professionali.
- **Gas refrigerante R404A/R507:** refrigeranti ad alto rendimento per prestazioni tropicalizzate.
- **Dimensioni camera 61x41x41 cm:** vano ventilato ottimizzato per 5 teglie con spazio verticale 70 mm.
- **Dimensioni esterne 75x74x87/90 cm:** ingombro bilanciato (altezza regolabile) per banchi da lavoro.
- **Peso netto 92 kg / lordo 98 kg:** struttura solida che garantisce stabilità e durata nel tempo.
- **Temperatura ambiente +43°C / 65% UR:** tropicalizzazione di serie per ambienti caldi e umidi.
- **Cicli impostabili:** sonda al cuore (+3°C/-18°C) o a tempo per flessibilità operativa totale.
- **Brand Tecnodom:** gamma ATTILA professionale per attrezzature ristorazione.

## Descrizione funzionale

L'ATT05 è un **abbattitore di temperatura professionale ventilato** con controllo elettronico, doppia sonda (camera + cuore), struttura inox tropicalizzata e sistema modulare per manutenzione snella, progettato per abbattimenti rapidi (23 Kg +3°C / 12 Kg -18°C) in conformità HACCP.

La camera da 61x41x41 cm con 10 guide universali inox accoglie 5 teglie GN1/1 o 60x40, mentre il gruppo frigorifero R404A/R507 estraibile, lo sbrinamento automatico e la porta con chiusura

automatica assicurano cicli uniformi, igiene e semplicità d'uso quotidiano.

## Utilizzi consigliati

L'abbattitore Tecnodom ATT05 è indicato per **ristoranti, gastronomie, pasticcerie, hotel e mense** che necessitano di abbattitori potenti per gestire carichi elevati di carni, pesce, paste, dolci e semilavorati freschi.

La tropicalizzazione (+43°C), la doppia resa abbattimento (23 Kg positivo / 12 Kg negativo), la struttura inox certificata CE e le dimensioni ottimizzate (75x74x90 cm) offrono un eccellente equilibrio tra prestazioni, affidabilità e integrazione negli ambienti professionali ad alta rotazione.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87/90
Capacità PZ	5 Teglie GN1/1 o 5 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	74
Temperatura °C	3 / -18