

SKU: 2974365

**Tecnodom**

## **Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT03**



### **Descrizione**

#### **Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT03**

L'**abbattitore di temperatura professionale Modello ATT03** è progettato per garantire un raffreddamento rapido ed efficace degli alimenti appena cotti, preservandone sicurezza, qualità e caratteristiche organolettiche. È una soluzione affidabile per **ristoranti, gastronomie, mense, bar e pasticcerie** che necessitano di cicli di abbattimento e surgelazione precisi e ripetibili.

Grazie alla struttura interamente in acciaio inox, al controllo elettronico e alla compatibilità con teglie professionali, l'ATT03 si integra perfettamente nei flussi di lavoro delle cucine moderne, migliorando l'organizzazione e riducendo i tempi operativi.

#### **Caratteristiche costruttive professionali**

- **Struttura interna ed esterna in acciaio inox:** materiale igienico e resistente, ideale per ambienti professionali ad alta intensità di utilizzo.
- **Refrigerazione ventilata:** sistema studiato per distribuire l'aria fredda in modo uniforme su tutta la camera, assicurando risultati omogenei su ogni teglia.
- **Pannello di controllo digitale:** consente una gestione intuitiva dei cicli di abbattimento e surgelazione, con monitoraggio costante delle temperature.
- **Sonda camera e sonda al cuore del prodotto:** permettono un controllo preciso della

temperatura interna degli alimenti per garantire sicurezza e conformità alle procedure HACCP.

- **Guide universali in acciaio inox:** compatibili con teglie GN 1/1 e 60×40 cm, per una gestione flessibile delle preparazioni.
- **Sistema di sbrinamento manuale con vaschetta raccogli condensa:** soluzione semplice che facilita la manutenzione ordinaria e mantiene costante l'efficienza dell'unità.

## Specifiche tecniche

- **Capacità:** progettato per ospitare fino a 3 teglie GN 1/1 o 3 teglie 60×40 cm, ideale per produzioni medio-intensive.
- **Abbattimento positivo +3°C fino a 15 kg:** consente di portare rapidamente gli alimenti a temperatura di sicurezza dopo la cottura, riducendo il rischio di proliferazione batterica.
- **Surgelazione negativa -18°C fino a 9 kg:** ideale per conservazioni prolungate, mantenendo inalterata struttura e proprietà organolettiche.
- **Spazio tra le guide 70 mm:** distanza studiata per favorire la corretta circolazione dell'aria e un raffreddamento uniforme.
- **Potenza assorbita 1150 W:** garantisce prestazioni elevate anche durante cicli di lavoro intensivi.
- **Alimentazione 230 V / 50 Hz:** compatibile con le comuni installazioni elettriche delle cucine professionali.
- **Gas refrigerante R290:** assicura un raffreddamento efficiente e stabile nel tempo.
- **Peso netto circa 82 kg:** struttura robusta che garantisce stabilità operativa anche a pieno carico.
- **Dimensioni esterne compatte:** studiate per un inserimento agevole in cucina senza sacrificare capacità e prestazioni.
- **Conformità CE:** realizzato secondo gli standard di sicurezza richiesti per le attrezzature professionali.

## Descrizione funzionale

L'abbattitore ATT03 permette di gestire cicli di abbattimento e surgelazione con controllo preciso grazie alle sonde integrate e al pannello elettronico. L'operatore può impostare i cicli in base al tipo di alimento, ottenendo risultati costanti e affidabili anche con produzioni ripetute.

La ventilazione interna e la robusta struttura in acciaio inox contribuiscono a ridurre i tempi di raffreddamento, migliorando l'efficienza della cucina e la gestione delle preparazioni giornaliere.

## Utilizzi consigliati

Il Modello ATT03 è ideale per **ristoranti, mense, gastronomie, laboratori di pasticceria e bar** che desiderano migliorare la sicurezza alimentare, ottimizzare i flussi di lavoro e ridurre gli sprechi grazie a un abbattimento rapido e controllato.

Una scelta professionale per chi cerca affidabilità, capacità operativa e prestazioni elevate in uno strumento indispensabile per la cucina moderna.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	75/78
Capacità PZ	3 teglie GN1/1 o 3 teglie 60X40
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	74
Temperatura °C	3 / -18