

SKU: ATT02

Tecnodom

Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT02



Descrizione

Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT02

L'**abbattitore di temperatura professionale ATT02** è una soluzione compatta e affidabile progettata per abbattere e surgelare rapidamente alimenti appena cotti, preservandone qualità, struttura e sicurezza alimentare. Grazie alle dimensioni contenute e alle prestazioni professionali, è ideale per **ristoranti, gastronomie, bar, pasticcerie e mense** che necessitano di un abbattitore efficiente da banco.

La combinazione di controllo elettronico, isolamento termico avanzato e sonde di temperatura dedicate consente di gestire cicli di raffreddamento precisi e ripetibili, migliorando l'organizzazione del lavoro e riducendo i rischi microbiologici.

Caratteristiche costruttive professionali

- **Struttura interna ed esterna in acciaio inox:** garantisce igiene elevata, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia anche in caso di utilizzo intensivo.
- **Isolamento termico in poliuretano ad alta pressione (60 mm):** riduce la dispersione del freddo e mantiene temperature stabili durante l'intero ciclo di abbattimento o surgelazione.
- **Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica:** assicura una tenuta ottimale del freddo anche in caso di aperture frequenti.
- **Pannello di controllo elettronico frontale:** interfaccia intuitiva che consente una

gestione semplice e immediata dei cicli di lavoro.

- **Sbrinamento a porta aperta:** sistema pratico che semplifica la manutenzione senza l'uso di resistenze o gas caldo.
- **Vaschetta raccogli condensa estraibile in acciaio inox:** facilita le operazioni di pulizia e gestione dell'acqua di scarico.
- **Sonda al cuore e sonda radiocomandata incluse:** permettono un controllo preciso della temperatura interna del prodotto durante l'intero ciclo.
- **Guide interne in acciaio inox:** progettate per garantire stabilità e sicurezza nell'inserimento delle teglie.

Specifiche tecniche

- **Capacità 3 teglie GN 2/3:** configurazione ideale per produzioni medio-piccole, perfetta per cucine professionali con spazi ridotti.
- **Dimensioni camera interna:** vano compatto progettato per ottimizzare la circolazione dell'aria fredda e garantire un abbattimento uniforme su ogni teglia.
- **Volume interno 30 litri:** capacità bilanciata che consente di lavorare più preparazioni contemporaneamente senza compromessi sulle prestazioni.
- **Distanza tra le guide 80 mm:** favorisce una corretta ventilazione dell'aria fredda e un raffreddamento omogeneo del prodotto.
- **Capacità di abbattimento +3°C fino a 9 kg:** ideale per portare rapidamente gli alimenti a temperatura di sicurezza dopo la cottura.
- **Capacità di surgelazione -18°C fino a 7 kg:** consente una surgelazione efficace preservando struttura, sapore e proprietà organolettiche.
- **Assorbimento elettrico:** 550 W in fase di avviamento e 330 W a regime, per un equilibrio ottimale tra potenza e consumo.
- **Spessore porta 40 mm:** contribuisce alla stabilità termica e alla riduzione delle dispersioni di freddo.
- **Peso netto circa 45 kg:** struttura solida che garantisce stabilità operativa sul banco di lavoro.
- **Alimentazione 230 V / 50 Hz:** compatibile con le comuni installazioni elettriche delle cucine professionali.

Descrizione funzionale

L'abbattitore di temperatura ATT02 permette di gestire cicli di abbattimento e surgelazione tramite sonda al cuore o modalità a tempo continuo, adattandosi alle diverse esigenze operative. Il controllo elettronico consente di monitorare costantemente la temperatura del prodotto, garantendo risultati precisi e conformi alle normative di sicurezza alimentare.

La ventilazione interna e l'isolamento termico avanzato assicurano una distribuzione uniforme del freddo, riducendo i tempi di processo e migliorando l'efficienza complessiva della cucina.

Utilizzi consigliati

Il Modello ATT02 è ideale per **ristoranti, gastronomie, bar, pasticcerie e mense** che desiderano ottimizzare i tempi di lavoro, migliorare la conservazione degli alimenti e ridurre gli sprechi. Grazie alle dimensioni compatte e alle prestazioni professionali, rappresenta una soluzione efficace per chi necessita di un abbattitore affidabile senza rinunciare allo spazio operativo.

Una scelta strategica per garantire qualità, sicurezza e organizzazione nella gestione quotidiana delle preparazioni alimentari.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	42
Capacità PZ	3 teglie GN 2/3
Lunghezza (cm)	66
Profondità (cm)	64
Temperatura °C	3 / - 40