

SKU: ATT03TH

Tecnodom

Abbattitore di temperatura ATT03TH con controllo digitale con sensori Touch



Descrizione

Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT03TH

L'abbattitore di temperatura **Tecnodom ATT03TH** è una macchina professionale completamente in acciaio inox, progettata per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e cucine che necessitano di abbattimento rapido e sicuro delle temperature, rispettando le norme HACCP per la sicurezza alimentare.

Il pannello di controllo touch capacitivo con display digitale, le sonde al cuore e camera, il sistema modulare per manutenzione facilitata e la capacità di raggiungere -40°C in pochi minuti garantiscono precisione, affidabilità e igiene in ogni ciclo di lavoro, con resa di 15 Kg per abbattimento positivo (+3°C) e 9 Kg per abbattimento negativo (-18°C).

Caratteristiche costruttive

- **Struttura completamente in acciaio inox:** costruzione robusta e igienica, conforme alle norme di sicurezza alimentare e facile da sanificare.
- **Pannello touch capacitivo:** 8 tasti touch ergonomici con display digitale per un controllo intuitivo e preciso dei parametri.
- **Sonde multiple:** sonda spillone al cuore per controllo temperatura prodotto + sonda

camera PTC per monitoraggio ambiente interno.

- **Sistema modulare:** accesso facilitato a parti elettriche e meccaniche per manutenzione rapida e interventi di servizio efficienti.
- **Sbrinamento manuale:** sistema manuale controllato per una gestione ottimale del ghiaccio e della condensa.
- **Gruppo frigorifero incorporato:** unità fredda integrata con gas R290 ecologico per prestazioni elevate e basso impatto ambientale.
- **6 guide universali in acciaio:** supporti regolabili per 3 teglie GN 1/1 (53x32,5 cm) o 3 teglie standard 60x40 cm, spazio teglie 70 mm.
- **Norma CE:** certificazione europea che garantisce conformità alle direttive di sicurezza e qualità.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Resa abbattimento positivo +3°C: 15 Kg:** capacità di abbattere da +90°C a +3°C core 15 Kg di alimento in tempi HACCP.
- **Resa abbattimento negativo -18°C: 9 Kg:** abbattimento da +90°C a -18°C core per 9 Kg, ideale per surgelazione rapida.
- **Assorbimento 1150 W:** potenza adeguata per cicli intensivi senza sovraccaricare l'impianto elettrico.
- **Alimentazione 220/240 V - 1N - 50 Hz:** compatibile con gli standard italiani ed europei monofase.
- **Gas refrigerante R290:** propano ecologico con alto rendimento termico e basso GWP (Global Warming Potential).
- **Dimensioni camera 61x41x28 cm:** vano interno ottimizzato per 3 teglie standard con spazio verticale 70 mm.
- **Dimensioni esterne 75x74x75/78 cm:** ingombro compatto (altezza regolabile con piedini) per installazione su banchi professionali.
- **Peso netto 82 kg / lordo 89 kg:** struttura solida che garantisce stabilità e durata nel tempo.
- **Temperatura raggiungibile -40°C:** potenza frigorifera elevata per abbattimenti ultrafast e surgelazione profonda.

Descrizione funzionale

L'ATT03TH è un **abbattitore di temperatura professionale** con pannello touch capacitivo, doppia sonda (cuore + camera), struttura inox modulare e programmi settabili per abbattimento positivo (+3°C, 15 Kg) e negativo (-18°C, 9 Kg), progettato per garantire sicurezza alimentare HACCP e ridurre i tempi di lavorazione in cucina.

La camera ventilata da 61x41x28 cm con 6 guide universali accoglie 3 teglie GN1/1 o 60x40, mentre il gruppo R290 integrato e il controllo digitale preciso assicurano cicli rapidi e uniformi, con sbrinamento manuale controllato e design ottimizzato per manutenzione snella.

Utilizzi consigliati

L'abbattitore Tecnodom ATT03TH è indicato per **ristoranti, gastronomie, pasticcerie, hotel e mense** che necessitano di abbattitori compatti ma potenti per gestire carichi giornalieri di carni, pesce, paste, dolci e preparazioni semilavorate.

Il pannello touch capacitivo, la doppia capacità abbattimento (15 Kg positivo / 9 Kg negativo), la struttura inox certificata CE e le dimensioni bilanciate (75x74x78 cm) offrono un eccellente

compromesso tra prestazioni, affidabilità e ingombro negli ambienti professionali ad alta intensità.

Scheda Tecnica

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