

SKU: ATT05TH

## Tecnodom

# Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT05TH con controllo digitale con sensori Touch



## Descrizione

### Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT05TH

L'**abbattitore di temperatura professionale Modello ATT05TH** è una macchina potente e versatile progettata per raffreddare e surgelare rapidamente gli alimenti, garantendo sicurezza, qualità e struttura degli ingredienti. Grazie al **pannello digitale con sensori touch** e a funzioni di controllo avanzate, questo abbattitore è perfetto per **ristoranti, gastronomie, pasticcerie, mense e cucine professionali** che richiedono prestazioni elevate e risultati costanti.

La costruzione robusta in acciaio inox combinata con un design ergonomico e un sistema di controllo intuitivo rende l'ATT05TH ideale per utilizzi intensivi quotidiani, facilitando le operazioni di abbattimento e surgelazione in ambiente professionale.

### Caratteristiche costruttive professionali

- **Pannello di controllo digitale touch capacitivo:** display intuitivo con 8 tasti per impostare facilmente i cicli di abbattimento e surgelazione e monitorare i parametri

operativi.

- **Sonda al cuore del prodotto:** misura diretta della temperatura interna dell'alimento, garantendo cicli precisi e conformi agli standard di sicurezza alimentare.
- **Sonda di rilevamento temperatura camera:** supporta il controllo uniforme delle condizioni operative interne.
- **Refrigerazione ventilata:** sistema di circolazione dell'aria che assicura un raffreddamento omogeneo su tutte le teglie caricate.
- **Sbrinamento manuale:** semplice da eseguire per mantenere performance ottimali dell'evaporatore e dell'intero sistema.
- **Guide interne in acciaio:** dotazione di 10 guide universali robuste che consentono di inserire teglie standard GN1/1 o 600x400 con stabilità e facilità.
- **Costruzione in acciaio inox:** materiali interni ed esterni resistenti alla corrosione e facili da pulire, ideali per ambienti professionali ad alto uso.

## Specifiche tecniche

- **Capacità per 5 teglie GN1/1 o 5 teglie 600x400 mm:** ampio spazio interno che permette di lavorare più preparazioni contemporaneamente, aumentando efficienza e produttività.
- **Resa abbattimento positivo +3 °C:** consente di raffreddare fino a 23 kg di prodotto, portando rapidamente gli alimenti alla temperatura di sicurezza dopo la cottura.
- **Resa surgelazione negativo -18 °C:** fino a 12 kg di alimento, ideale per conservare in profondità mantenendo le proprietà organolettiche.
- **Dimensioni camera interna:** circa 61 x 41 x 41 cm, spazio ottimizzato per teglie standard e circolazione efficiente dell'aria fredda.
- **Spazio fra le teglie 70 mm:** distanza studiata per favorire la distribuzione uniforme dell'aria su ogni livello.
- **Potenza elettrica 1424 W:** adeguata per gestire cicli intensivi senza sprechi energetici e con performance costanti.
- **Alimentazione standard 230 V / 50 Hz:** facile da installare in qualsiasi cucina professionale senza necessità di impianti speciali.
- **Gas refrigerante R290:** refrigerante efficiente e conforme agli standard moderni di sostenibilità ambientale.
- **Peso netto circa 92 kg:** struttura robusta che garantisce stabilità operativa anche durante carichi completi di prodotto.
- **Norma di conformità CE:** costruito secondo gli standard richiesti per apparecchiature professionali in ambito alimentare.

## Descrizione funzionale

Il Modello ATT05TH permette di impostare in modo intuitivo cicli di abbattimento e surgelazione tramite comandi touch, adattandoli alle specifiche esigenze di prodotto. La presenza di sonde dedicate assicura un controllo accurato delle temperature sia della camera sia al cuore dell'alimento, offrendo risultati omogenei e sicuri anche con carichi elevati.

La ventilazione interna e la distribuzione uniforme dell'aria fredda contribuiscono a ridurre i tempi di processo, migliorando l'efficienza operativa in cucina e garantendo performance costanti in un ambiente professionale.

## Utilizzi consigliati

L'abbattitore di temperatura professionale ATT05TH è ideale per **ristoranti, gastronomie, pasticcerie, mense e laboratori alimentari** che richiedono uno strumento affidabile, facile da usare e capace di ottimizzare i processi di raffreddamento e conservazione. La grande capacità di carico, il controllo digitale touch e la costruzione in acciaio inox lo rendono adatto a contesti con elevate esigenze di produttività e qualità.

Una soluzione perfetta per migliorare la sicurezza alimentare, ridurre i tempi di lavoro e garantire risultati professionali in ogni ciclo di abbattimento o surgelazione.

## 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