

SKU: ATT07

## Tecnodom

# Abbattitore di temperatura Modello ATT07



## Descrizione

### Abbattitore di temperatura Linea ISO Modello ATT07

L'**ATT07** della Linea ISO è un abbattitore di temperatura professionale progettato per cucine industriali, laboratori di pasticceria e gastronomie. Realizzato interamente in acciaio inox, è compatto, potente e affidabile, garantendo un abbattimento rapido e sicuro degli alimenti fino a -40°C in pochi minuti.

La nuova linea ATT07 è ottimizzata nel design e nella manutenzione grazie al sistema modulare e all'accesso facilitato alle parti elettriche e meccaniche. Le guide universali in acciaio inox permettono di ospitare teglie e griglie GN1/1 o 600x400, assicurando massima versatilità nella gestione dei prodotti.

### Specifiche tecniche dettagliate

- **Struttura esterna e interna:** realizzata completamente in acciaio inox per garantire igiene, resistenza alla corrosione e lunga durata, con angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia.
- **Isolamento termico:** pannelli in poliuretano ad alta pressione senza CFC, spessore 60 mm, progettati per mantenere temperature stabili all'interno della camera anche durante cicli intensivi di abbattimento e surgelazione.
- **Porte e chiusure:** porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica che assicura la

tenuta termica, evitando dispersioni di freddo durante il ciclo.

- **Pannello di controllo:** digitale o Touch Sensor, integrato sulla porta, consente di impostare cicli di abbattimento positivo (+3°C) o negativo (-18°C), con possibilità di monitoraggio tramite sonda al cuore e sonda nella camera.
- **Refrigerazione:** sistema ventilato con agitatore d'aria per distribuire uniformemente il freddo su tutti i livelli, evitando zone calde o surriscaldate.
- **Unità refrigerante:** tropicalizzata e facilmente estraibile per manutenzione, progettata per funzionare anche a temperature ambiente fino a +43°C e umidità relativa del 65%, con gas refrigerante R404A/R507 ad alte prestazioni.
- **Sbrinamento:** ciclo automatico a tempo con raccolta della condensa in vaschetta inferiore, evitando accumuli di ghiaccio sull'evaporatore.
- **Piedini regolabili:** in acciaio inox per stabilità e livellamento su qualsiasi superficie di lavoro.
- **Capacità di carico:** può contenere fino a 7 teglie GN1/1 o 7 teglie 600x400 grazie alle guide universali in acciaio inox.
- **Performance di abbattimento:** abbattimento positivo fino a +3°C per 25 kg di prodotto e abbattimento negativo fino a -18°C per 15 kg di prodotto, garantendo sicurezza alimentare e conservazione ottimale.
- **Assorbimento energetico:** 1490 W, con alimentazione monofase 230V/50Hz, progettata per l'uso quotidiano intensivo.
- **Dimensioni interne della camera:** 61x41x76 cm, con spazio tra teglie di 105 mm, pensato per consentire una corretta circolazione dell'aria.
- **Peso:** 111 kg netto e 119 kg lordo, con struttura robusta ma manovrabile.
- **Certificazione:** conforme alle norme CE per apparecchiature professionali.

## Dotazione di serie

- Sonda camera PTC
- Sonda spillone al cuore
- 14 guide universali in acciaio inox

## Dimensioni esterne

- **Lunghezza:** 75 cm
- **Profondità:** 74 cm
- **Altezza:** 130-132 cm

## Vantaggi per la cucina professionale

L'ATT07 permette un abbattimento rapido e controllato degli alimenti, migliorando la conservazione e la qualità organolettica. Grazie alla struttura in acciaio inox, al pannello digitale e alla ventilazione interna uniforme, garantisce cicli affidabili anche in ambienti di lavoro intensivi, ottimizzando tempi e risorse in cucina.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	130/132
Capacità PZ	7 Teglie GN1/1 o 7 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	74
Temperatura °C	3 / -18