

SKU: ATT07TH

Tecnodom

Abbattitore di temperatura Modello ATT07TH con controllo digitale con sensori Touch



Descrizione

Abbattitore di temperatura Linea ISO Modello ATT07TH

L'**ATT07TH** della Linea ISO è un abbattitore di temperatura professionale progettato per cucine industriali, pasticcerie e gastronomie che richiedono precisione, affidabilità e sicurezza. La struttura completamente in acciaio inox, compatta e resistente, consente di abbattere e surgelare alimenti rapidamente, fino a -40°C in pochi minuti.

Grazie al **pannello di controllo digitale Touch**, l'operatore può impostare facilmente i cicli di abbattimento positivo e negativo, monitorando la temperatura interna del prodotto con sonda al cuore. La manutenzione è semplice grazie al design modulare e all'accesso facilitato alle parti elettriche e meccaniche.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Pannello digitale Touch:** display interattivo con sensori capacitivi per un controllo semplice e intuitivo dei cicli, della temperatura e del tempo.
- **Monitoraggio temperatura al cuore:** sonda integrata per controllare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante i cicli di abbattimento o surgelazione.
- **Abbattimento positivo:** ciclo fino a +3°C per 25 kg di prodotto, ideale per raffreddare delicatamente senza alterare qualità e consistenza.
- **Abbattimento negativo:** ciclo fino a -18°C per 15 kg di prodotto, perfetto per la surgelazione rapida di alimenti freschi.
- **Sbrinamento manuale:** permette di rimuovere facilmente eventuali accumuli di ghiaccio sull'evaporatore.
- **Unità refrigerante incorporata:** funzionante con gas R404A/R507, progettata per garantire prestazioni elevate anche in ambienti caldi o umidi.
- **Assorbimento energetico:** 1490 W, alimentazione monofase 230V/50Hz, ideale per cucine professionali standard.
- **Camera interna:** dimensioni 61x41x76 cm, con spazio tra teglie di 105 mm, capace di contenere fino a 7 teglie GN1/1 o 600x400 mm.
- **Peso e ingombri:** 111 kg netto e 119 kg lordo, struttura solida e durevole in acciaio inox.
- **Normativa:** conforme CE per apparecchiature professionali.

Dotazione di serie

- Sonda camera PTC per monitoraggio costante della temperatura
- Sonda spillone al cuore per un controllo preciso degli alimenti
- 14 guide universali in acciaio inox per teglie GN1/1 o 600x400

Vantaggi per la cucina professionale

L'abbattitore ATT07TH consente cicli di abbattimento e surgelazione rapidi e controllati, riducendo al minimo lo stress termico sugli alimenti. Il pannello digitale Touch e la sonda al cuore garantiscono semplicità d'uso e risultati uniformi, rendendo questo modello ideale per laboratori di pasticceria, gastronomie e cucine professionali con elevate esigenze operative.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	130/132
Capacità PZ	7 Teglie GN1/1 o 7 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	74

Attributo	Valore
Temperatura °C	3 / -18