

SKU: ATT10

Tecnodom

Abbattitore di temperatura Modello ATT10



Descrizione

Abbattitore di temperatura Modello ATT10

L'**abbattitore di temperatura ATT10** è una macchina professionale ideale per cucine industriali, pasticcerie e gastronomie che richiedono abbattimenti rapidi e sicuri della temperatura degli alimenti. Completamente in acciaio inox, compatto, potente e affidabile, questo modello è conforme alle più rigorose norme di sicurezza e igiene.

Grazie al design modulare e al sistema di accesso facilitato alle parti elettriche e meccaniche, la manutenzione è semplice e veloce. Il pannello di controllo digitale, disponibile anche in versione Touch Sensor posizionato sulla porta, permette di impostare cicli personalizzati per ogni esigenza. L'ATT10 può contenere fino a 20 teglie GN1/1 o 60x40 cm grazie alle guide universali in acciaio inox.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Materiali struttura:** interno ed esterno in acciaio inox, escluso il fondo esterno in acciaio galvanizzato; angoli interni arrotondati per una pulizia semplice e completa.
- **Isolamento:** poliuretano senza CFC iniettato ad alta pressione, spessore 60 mm, garantisce prestazioni termiche ottimali e consumi ridotti.
- **Piano superiore e porta:** piano superiore removibile; porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica per sicurezza e praticità.

- **Controllo digitale:** pannello frontale con scheda elettronica, sonda camera PTC e sonda spillone al cuore; cicli impostabili con sonda al cuore (+3°C e -18°C) oppure a tempo.
- **Ventilazione:** refrigerazione ventilata con agitatore d'aria, per una distribuzione uniforme della temperatura all'interno della camera.
- **Unità refrigerante:** facilmente estraibile e tropicalizzata (funzionamento a +43°C e umidità relativa 65%), con gas R290 incluso di serie.
- **Manutenzione facilitata:** vano posteriore apribile e unità asportabile; sbrinamento evaporatore a tempo con vaschetta inferiore per la raccolta condensa.
- **Piedi regolabili:** acciaio inox, per stabilità e adattabilità a differenti superfici.
- **Capacità teglie:** fino a 20 teglie GN1/1 o 60x40 cm, con distanza tra teglie di 70 mm.
- **Resa abbattimento:** positivo +3°C su 25 kg, negativo -18°C su 15 kg.
- **Potenza e alimentazione:** 1490 W, 230 V / 50 Hz / 1 fase.
- **Peso:** netto 112 kg, lordo 120 kg.
- **Dimensioni camera:** 61 x 41 x 76 cm, ottimizzata per la gestione di più teglie simultaneamente.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 75 cm, profondità 74 cm, altezza 130/132 cm.
- **Normativa:** conforme a standard CE.
- **Dotazione di serie:** sonda camera PTC, sonda spillone al cuore, 20 guide universali in acciaio inox.

Vantaggi per cucine professionali

L'ATT10 garantisce abbattimenti rapidi e uniformi, preservando qualità e sicurezza degli alimenti. La struttura in acciaio inox, la ventilazione diffusa e il controllo digitale touch rendono questa macchina ideale per laboratori, pasticcerie e gastronomie che richiedono elevata capacità produttiva e affidabilità quotidiana.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	130/132
Capacità PZ	10 Teglie GN1/1 o 10 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	74
Temperatura °C	3 / -18