

SKU: ATT10P

Tecnodom

Abbattitore di temperatura Modello ATT10P



Descrizione

Abbattitore di temperatura Modello ATT10P

L'**abbattitore di temperatura Modello ATT10P** è una macchina professionale studiata per ristoranti, gelaterie, pasticcerie, gastronomie e cucine industriali che necessitano di un abbattimento rapido, uniforme e sicuro della temperatura degli alimenti. Costruito con materiali robusti e con un sistema di ventilazione interna efficiente, questo modello assicura prestazioni elevate anche con carichi intensivi di lavoro.

La struttura interna ed esterna in acciaio inox, insieme all'isolamento termico spesso, consente di mantenere temperature costanti nel tempo, riducendo i consumi e garantendo la qualità del prodotto. Il controllo elettronico con sonde integrate permette di monitorare con precisione il processo di abbattimento o surgelazione.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Struttura:** interno ed esterno in acciaio inox con fondo esterno in acciaio galvanizzato per maggiore resistenza e facilità di pulizia.
- **Isolamento:** isolamento termico in poliuretano senza CFC spesso 60 mm, per prestazioni termiche ottimali.
- **Piano superiore e porta:** piano superiore removibile; porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica per una perfetta tenuta termica.

- **Controllo elettronico:** pannello con scheda di controllo elettronica dotata di sonda camera PTC e sonda spillone al cuore per monitoraggi accurati.
- **Ventilazione:** refrigerazione ventilata con agitatore d'aria per una distribuzione uniforme del freddo su tutti i livelli.
- **Unità refrigerante:** unità tropicalizzata facilmente estraibile, funzionante anche in ambienti con temperatura ambiente fino a +43 °C e umidità relativa fino al 65 %.
- **Sbrinamento:** evaporatore con ciclo di sbrinamento a tempo e vaschetta inferiore di raccolta condensa.
- **Piedi regolabili:** piedini in acciaio inox per una perfetta stabilità su qualsiasi superficie.
- **Cicli di lavoro:** cicli impostabili con sonda al cuore (+3 °C e -18 °C) oppure a tempo, per maggiore flessibilità operativa.
- **Capacità di abbattimento positivo:** fino a +3 °C per 35 kg di prodotto.
- **Capacità di surgelazione:** fino a -18 °C per 20 kg di prodotto.
- **Potenza assorbita:** 1600 W.
- **Alimentazione:** 220/240 V – 1 fase – 50 Hz.
- **Gas refrigerante:** R290 per efficienza e prestazioni professionali.
- **Peso:** 117 kg netto, 125 kg lordo.
- **Dimensioni camera interna:** 61 × 41 × 76 cm, con spazio tra teglie di 70 mm.
- **Normativa:** conforme agli standard CE per attrezzature professionali.

Capacità e ingombri

- **Capacità teglie:** fino a 10 teglie GN1/1 o 10 teglie 600x400 mm.
- **Lunghezza:** 75 cm.
- **Profondità:** 74 cm.
- **Altezza:** 130/132 cm.

Vantaggi per le cucine professionali

L'abbattitore di temperatura Modello ATT10P è ideale per chi necessita di una macchina affidabile e versatile per cicli rapidi di raffreddamento o surgelazione, preservando la qualità e le caratteristiche organolettiche dei prodotti. La ventilazione interna efficiente e il controllo elettronico con sonde consentono di gestire cicli personalizzati in modo semplice e preciso, perfetto per pasticcerie, gastronomie e cucine industriali che lavorano grandi quantità di alimenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	130/132
Capacità PZ	10 Teglie GN1/1 o 10 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	75

Attributo	Valore
Profondità (cm)	74
Temperatura °C	3 / -18