

SKU: ATT10PTH

## Tecnodom

# Abbattitore di temperatura potenziato Modello ATT10PTH con controllo digitale con sensori Touch



## Descrizione

### Abbattitore di temperatura Modello ATT10PTH

L'**abbattitore di temperatura Modello ATT10PTH** è una soluzione professionale potenziata ideale per pasticcerie, gastronomie, ristoranti e cucine industriali che necessitano di prestazioni di raffreddamento rapide e uniformi. Grazie al pannello di controllo digitale con sensori touch, è semplice da programmare e offre un controllo preciso delle temperature di abbattimento positivo e negativo.

La struttura robusta in acciaio inox e l'ergonomia studiata per l'uso quotidiano assicurano affidabilità e durata nel tempo. È progettato per rispondere alle rigorose norme di sicurezza alimentare presenti nelle cucine professionali più esigenti.

## Specifiche tecniche dettagliate

- **Pannello digitale con sensori touch:** display intuitivo con comandi sensibili per un controllo preciso di temperatura, tempo e cicli di abbattimento.
- **Controllo temperatura al cuore:** sonda dedicata per monitorare la temperatura interna degli alimenti durante il ciclo.
- **Sbrinamento manuale** per rimuovere eventuali accumuli di ghiaccio sul sistema di refrigerazione.
- **Cicli impostabili:** possibilità di impostare cicli di abbattimento positivo (+3°C) e abbattimento negativo (-18°C) secondo le esigenze operative.
- **Resa abbattimento positivo:** fino a +3°C su circa 35 kg di prodotto in un ciclo tipico.
- **Resa abbattimento negativo:** fino a -18°C su circa 20 kg di prodotto in un ciclo standard.
- **Potenza:** 1600 W, adatta per uso professionale intensivo.
- **Alimentazione elettrica:** 220/240 V - 1 fase - 50 Hz, compatibile con impianti professionali.
- **Gas refrigerante:** R290, efficiente e conforme agli standard moderni di refrigerazione.
- **Struttura interna:** camera di abbattimento con dimensioni di 61 × 41 × 76 cm per una gestione ottimale delle teglie.
- **Spazio teglie:** distanza tra ripiani di 70 mm per una corretta circolazione dell'aria.
- **Peso:** 117 kg netto e 125 kg lordo, robusto e stabile per uso intensivo.
- **Normativa:** conforme agli standard CE per attrezzature da cucina professionale.

## Capacità e ingombri esterni

- **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 la cucina professionale

L'abbattitore di temperatura Modello ATT10PTH con controllo digitale touch è perfetto per chi lavora grandi quantità di alimenti e desidera risultati uniformi e ripetibili. Il controllo touch intuitivo, insieme alla possibilità di monitorare la temperatura al cuore del prodotto, lo rende una scelta affidabile per pasticcerie, gastronomie e cucine professionali con elevate esigenze di produttività.

## Scheda Tecnica

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

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	74
Temperatura °C	3 / -18