

SKU: ATT10TH

Tecnodom

Abbattitore di temperatura Modello ATT10TH con controllo digitale con sensori Touch



Descrizione

Abbattitore di temperatura Modello ATT10TH

L'**abbattitore di temperatura Modello ATT10TH** della linea ISO Attila è progettato per garantire rapidità, affidabilità e igiene nelle cucine professionali. Costruito completamente in acciaio inox, compatto e robusto, consente di abbattere la temperatura degli alimenti fino a -40°C in pochi minuti.

Il pannello di controllo digitale con sensori Touch permette di impostare facilmente tutti i parametri dei cicli di abbattimento positivo e negativo, mentre il design modulare e l'accesso facilitato alle parti meccaniche ed elettriche semplifica manutenzione e pulizia.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Pannello di controllo touch capacitivo** con display digitale e 8 tasti touch ergonomici

per un utilizzo intuitivo.

- **Controllo temperatura al cuore con sonda**, per cicli di abbattimento e surgelazione precisi e uniformi.
- **Sbrinamento manuale** per rimuovere facilmente eventuale ghiaccio accumulato.
- **Programmi impostabili** per abbattimento positivo (+3°C) e negativo (-18°C).
- **Resa abbattimento positivo**: fino a 25 kg di prodotto a +3°C.
- **Resa abbattimento negativo**: fino a 15 kg di prodotto a -18°C.
- **Potenza**: 1490 W, alimentazione 230V/50Hz monofase.
- **Gas refrigerante**: R290, conforme agli standard professionali.
- **Gruppo incorporato**: incluso e pronto all'uso.
- **Struttura**: interno ed esterno in acciaio inox, fondo esterno in acciaio galvanizzato, angoli interni arrotondati, isolamento poliuretano senza CFC spesso 60 mm.
- **Dimensioni camera interna**: 61 x 41 x 76 cm, con spazio tra teglie di 70 mm.
- **Capacità**: fino a 10 teglie GN1/1 o 10 teglie 600x400 mm.
- **Peso**: netto 112 kg, lordo 120 kg.
- **Normativa**: CE.
- **Dotazione di serie**:
 - Sonda camera PTC
 - Sonda spillone al cuore
 - 20 guide universali in acciaio inox

Dimensioni esterne

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

Vantaggi per la cucina professionale

L'abbattitore di temperatura Modello ATT10TH con controllo digitale touch è ideale per pasticcerie, gastronomie, laboratori e cucine professionali che necessitano di lavorare grandi quantità di prodotti con sicurezza, igiene e uniformità. Il pannello touch e le sonde al cuore assicurano risultati costanti in ogni ciclo di abbattimento positivo o negativo, rendendo questa macchina uno strumento indispensabile per la produzione professionale.

Scheda Tecnica

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

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