

SKU: ATT15

Tecnodom

Abbattitore di temperatura Modello ATT15



Descrizione

Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT15

L'**abbattitore di temperatura professionale Modello ATT15** è uno strumento potente e affidabile studiato per cucine industriali, gastronomie, pasticcerie e laboratori di grande portata. Progettato per gestire cicli di abbattimento e surgelazione con performance elevate, questo modello è capace di ospitare fino a 15 teglie GN1/1 o 15 teglie 600x400, rendendolo ideale per grandi carichi di lavoro.

La struttura completamente in acciaio inox con isolamento termico spesso offre eccezionale resistenza e igiene, mentre il pannello di controllo digitale con sonda al cuore permette di impostare e monitorare i cicli in modo accurato e intuitivo.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Materiali costruttivi:** interno ed esterno in acciaio inox con angoli arrotondati e fondo esterno in acciaio galvanizzato per una pulizia semplice e strutturale robusta.
- **Isolamento termico:** pannelli isolanti in poliuretano senza CFC, spessi 60 mm, garantiscono una perfetta tenuta delle temperature operative.
- **Pannello di controllo elettronico** con display e sonda camera PTC e sonda spillone al cuore per monitoraggio accurato durante i cicli di lavoro.
- **Refrigerazione ventilata** con agitatore d'aria per una diffusione uniforme del freddo su tutte le teglie.
- **Unità refrigerante estraibile:** tropicalizzata per funzionamento affidabile anche in ambienti caldi.
- **Sbrinamento:** evaporatore con ciclo a tempo e vaschetta inferiore di raccolta condensa.
- **Cicli operativi:** programmabile con sonda al cuore (+3 °C / -18 °C) o a tempo per completa flessibilità d'uso.
- **Capacità:** fino a 15 teglie GN1/1 o 15 teglie 600x400 con distanza tra ripiani di 70 mm.
- **Performance di abbattimento:** abbattimento positivo fino a +3 °C su 45 kg di prodotto e negativo fino a -18 °C su 25 kg di prodotto.
- **Potenza assorbita:** 1820 W con alimentazione trifase 380 V 3P+N 50 Hz.
- **Gas refrigerante:** R404A/R507 per prestazioni professionali affidabili.
- **Peso:** 166 kg netto, 177 kg lordo.
- **Normativa:** conforme alle direttive CE per apparecchiature professionali.

Dimensioni e ingombri

- **Lunghezza:** 75 cm
- **Profondità:** 74 cm
- **Altezza:** 186-189 cm

Vantaggi per la cucina professionale

L'abbattitore di temperatura Modello ATT15 è progettato per chi opera con grandi volumi, offrendo un'elevata capacità e cicli di lavoro personalizzabili. Il controllo elettronico con sonde integrate, la ventilazione uniforme e la robusta costruzione in acciaio inox assicurano risultati costanti di abbattimento e surgelazione, rendendo questo modello perfetto per ristoranti, mense, pasticcerie e cucine industriali di alto livello.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	186/189
Capacità PZ	15 Teglie GN1/1 o 15 Teglie 600x400

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