

SKU: ATT15TH

## Tecnodom

# Abbattitore di temperatura Modello ATT15TH con controllo digitale con sensori Touch



## Descrizione

**Abbattitore di temperatura Modello ATT15TH con controllo digitale Touch**

L'**abbattitore di temperatura Modello ATT15TH** è una soluzione professionale di alta capacità

dedicata a ristoranti, mense, laboratori alimentari, pasticcerie e gastronomie impegnate nella produzione intensiva. Dotato di un pannello di controllo digitale con tecnologia touch e di sonde dedicate, questo modello assicura cicli di abbattimento positivo e negativo uniformi, precisi e semplici da programmare.

La struttura in acciaio inox, il design ottimizzato per manutenzione e l'efficiente sistema di ventilazione interna rendono l'ATT15TH uno strumento affidabile e performante per la gestione di grandi quantità di prodotti alimentari con risultati sempre professionali.

## Specifiche tecniche dettagliate

- **Pannello di controllo digitale touch** con interfaccia intuitiva e tasti capacitivi per impostare facilmente parametri e cicli di lavoro.
- **Controllo temperatura al cuore** tramite sonda dedicata, per cicli di abbattimento e surgelazione accurati e ripetibili.
- **Sbrinamento manuale** per una manutenzione semplice e veloce.
- **Cicli programmabili**: gestione di abbattimento positivo (+3 °C) e negativo (-18 °C) in base alle esigenze operative.
- **Resa abbattimento positivo**: capacità di portare i prodotti a +3 °C, adatta a grandi volumi.
- **Resa abbattimento negativo**: capacità di raggiungere -18 °C per conservazione profonda e sicura degli alimenti.
- **Potenza assorbita**: 1820 W, adeguata alla capacità di lavoro intensivo.
- **Alimentazione**: 380 V trifase + neutro, 50 Hz per impianti professionali.
- **Gas refrigerante**: R404A/R507 per prestazioni di raffreddamento efficienti.
- **Peso**: macchina robusta con peso netto di 166 kg e peso lordo di 177 kg.
- **Dimensioni camera interna**: 61 × 41 × 112 cm, con spazio tra teglie di 70 mm.
- **Normativa CE**: conforme agli standard di sicurezza richiesti per apparecchiature professionali.

## Capacità e ingombri

- **Capacità teglie**: fino a 15 teglie GN1/1 o 15 teglie 600x400 mm.
- **Lunghezza**: 75 cm.
- **Profondità**: 74 cm.
- **Altezza**: 186-189 cm.

## Vantaggi per la cucina professionale

L'abbattitore di temperatura Modello ATT15TH con controllo digitale touch è ideale per chi deve gestire grandi quantità di prodotto con rapidità, precisione e costanza. Il controllo avanzato con sensori touch e la possibilità di monitorare la temperatura al cuore dell'alimento rendono questo modello perfetto per ambienti professionali esigenti, garantendo risultati sicuri e ripetibili in ogni ciclo di abbattimento positivo o negativo.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	186/189
Capacità PZ	15 Teglie GN1/1 o 15 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	74
Temperatura °C	3 / -18