

SKU: ATT20

## Tecnodom

# Abbattitore di temperatura Modello ATT20



## Descrizione

### Abbattitore di temperatura professionale Modello ATT20

L'**abbattitore di temperatura professionale Modello ATT20** è una macchina studiata per grandi cucine professionali come ristoranti, mense, gastronomie, pasticcerie e laboratori alimentari che necessitano di cicli di raffreddamento rapido e surgelazione uniforme. Con capacità di carico estesa grazie a 20 teglie GN1/1 o 20 teglie 600x400, questo modello combina robustezza, efficienza e facilità di utilizzo.

La struttura in acciaio inox di alta qualità, l'isolamento termico spesso e il controllo elettronico permettono di gestire ogni ciclo con precisione, garantendo risultati costanti anche con carichi elevati di prodotti alimentari.

### Specifiche tecniche dettagliate

- **Struttura:** interno ed esterno in acciaio inox con angoli arrotondati e fondo esterno in acciaio galvanizzato per una pulizia facile e rapida.

- **Isolamento termico:** pannelli di isolamento in poliuretano senza CFC di 60 mm di spessore assicurano performance termiche elevate e consumi ridotti.
- **Pannello di controllo elettronico** con display e sensori, che consente di impostare cicli di abbattimento positivi e negativi in base alle esigenze operative.
- **Ventilazione interna con agitatore d'aria:** assicura una distribuzione uniforme dell'aria fredda su tutti livelli di carico, migliorando l'efficacia dei cicli di lavoro.
- **Unità refrigerante:** facilmente accessibile e tropicalizzata, progettata per funzionare in condizioni di temperatura ambiente elevate.
- **Sbrinamento:** evaporatore con ciclo di sbrinamento a tempo e vaschetta di contenimento condensa per semplificare manutenzione e uso quotidiano.
- **Cicli di lavoro:** impostabili con sonda al cuore o a tempo per cicli di abbattimento positivo (+3 °C) e negativo (-18 °C).
- **Resa abbattimento positivo:** capacità di abbattere fino a +3 °C per circa 60 kg di prodotto.
- **Resa abbattimento negativo:** capacità di surgelazione fino a -18 °C per circa 35 kg di prodotto.
- **Potenza assorbita:** 2040 W, adatta all'utilizzo intensivo in contesti professionali.
- **Alimentazione:** 220/240 V monofase 50 Hz.
- **Gas refrigerante:** R404A/R507 per prestazioni di raffreddamento costanti.
- **Peso:** circa 184 kg netto, struttura robusta progettata per uso continuo.
- **Normativa CE:** conforme ai requisiti di sicurezza per attrezzature professionali.

## Capacità e dimensioni

- **Capacità teglie:** fino a 20 teglie GN1/1 o 20 teglie 600x400 mm, ideale per grandi produzioni.
- **Dimensioni camera interna:** 61 × 41 × 135 cm, con spazio tra teglie di 65 mm.
- **Lunghezza:** 75 cm.
- **Profondità:** 75 cm.
- **Altezza:** 208 cm.

## Caratteristiche costruttive

La costruzione con acciaio inox di alta qualità e l'isolamento termico ad alta densità rendono l'abbattitore ATT20 ideale per l'uso quotidiano intensivo. I pannelli lisci e gli angoli arrotondati all'interno della camera facilitano la pulizia e il mantenimento di elevati standard igienici, fondamentali in ambienti professionali.

## Vantaggi per cucine professionali

L'abbattitore di temperatura Modello ATT20 è la scelta ideale per chi cerca un apparecchio potente e affidabile, in grado di gestire grandi quantità di prodotti in modo uniforme e rapido. L'elevata capacità di carico, un sistema di ventilazione efficiente e il controllo elettronico avanzato consentono di ottimizzare i tempi di lavoro, migliorare la sicurezza alimentare e garantire risultati costanti in ogni ciclo di abbattimento positivo o negativo.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	208
Capacità PZ	20 Teglie GN1/1 o 20 Teglie 600x400
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	75
Temperatura °C	3 / -18