

SKU: ATT20TH

Tecnodom

Abbattitore di temperatura Modello ATT20TH con controllo digitale con sensori Touch



Descrizione

Abbattitore di temperatura Modello ATT20TH con controllo digitale Touch

L'**abbattitore di temperatura Modello ATT20TH** è una soluzione professionale di alta capacità progettata per ristoranti, mense, gastronomie e cucine industriali che richiedono prestazioni avanzate di raffreddamento e surgelazione. Dotato di pannello digitale con tecnologia touch sensitiva e sonde di rilevamento al cuore del prodotto, questo modello garantisce cicli di

abbattimento uniforme, accurato e ripetibile, ideale per grandi quantità di alimenti.

La costruzione robusta in acciaio inox e il design modulare migliorato consentono facile manutenzione e accesso alle parti meccaniche ed elettriche, assicurando prestazioni costanti anche in contesti di utilizzo intensivo.

Specifiche tecniche dettagliate

- **Pannello di controllo touch capacitivo** con display digitale e comandi ergonomici per impostare velocemente cicli di lavoro e parametri operativi.
- **Controllo temperatura al cuore** grazie alla sonda dedicata, per garantire risultati precisi e conformi agli standard di sicurezza alimentare.
- **Sbrinamento manuale** per rimuovere agevolmente il ghiaccio accumulato durante i cicli di raffreddamento.
- **Programmi impostabili** per abbattimento positivo (+3 °C) e negativo (-18 °C), pensati per ogni esigenza professionale.
- **Resa abbattimento positivo:** capacità di raffreddare fino a circa 60 kg di prodotto.
- **Resa abbattimento negativo:** capacità di portare alla surgelazione circa 35 kg di prodotto.
- **Potenza assorbita:** 2040 W per prestazioni affidabili anche con carichi elevati.
- **Alimentazione:** 220-240 V, 50 Hz, ideale per impianti professionali standard.
- **Gas refrigerante:** R404A/R507 per prestazioni di raffreddamento efficienti.
- **Peso:** circa 184 kg netto, struttura solida per uso continuativo.
- **Dimensioni camera interna:** 61 × 41 × 136 cm con spazio tra teglie di 70 mm per una distribuzione ottimale dell'aria.
- **Normativa CE:** conforme ai requisiti di sicurezza per apparecchiature professionali.

Capacità e ingombri esterni

- **Capacità teglie:** fino a 20 teglie GN1/1 o 20 teglie 600x400 mm.
- **Lunghezza:** 75 cm.
- **Profondità:** 74 cm.
- **Altezza:** 209-212 cm.

Caratteristiche costruttive

La struttura in acciaio inox di alta qualità è progettata per resistere all'uso quotidiano intenso, garantendo durabilità e facilità di pulizia. L'isolamento termico ad alta densità contribuisce a mantenere prestazioni di raffreddamento costanti e consumi energetici ridotti.

Vantaggi per la cucina professionale

L'abbattitore di temperatura Modello ATT20TH con controllo digitale Touch è la soluzione ideale per chi deve gestire grandi quantità di alimenti in modo efficiente e preciso. Le sonde dedicate, il pannello touch intuitivo e la distribuzione uniforme dell'aria fredda assicurano risultati professionali per ogni ciclo di abbattimento positivo o negativo. Le dimensioni esterne e la capacità di carico lo rendono adatto a cucine con elevati volumi di produzione, migliorando la produttività e la sicurezza alimentare.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|------------------|-------------------------------------|
| Altezza (cm) | 209/212 |
| Capacità PZ | 20 Teglie GN1/1 o 20 Teglie 600x400 |
| Lunghezza (cm) | 75 |
| Profondità (cm) | 74 |
| Temperatura °C | 3 / -18 |