

Cod: 1142100664

**Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 teglie 600 x 400 mm
GN 1/1 fino a - 40° C 0.75 kW - RA**



Descrizione

Perché acquistarlo?

Gli abbattitori di temperatura rappresentano un elemento fondamentale per chi lavora nel settore della **ristorazione**, del **catering** o della **pasticceria**. Non sono più esclusiva delle grandi cucine industriali: oggi esistono modelli compatti e versatili, perfetti anche per utilizzi domestici o semi-professionali.

Se sei un pasticcere amatoriale, un appassionato di cucina o un professionista in cerca di una soluzione affidabile, un abbattitore può rivoluzionare il tuo modo di conservare e pianificare la preparazione degli alimenti.

Vantaggi per cucine professionali e domestiche

- **In ambito industriale:** questi dispositivi permettono di abbattere grandi quantità di cibo,

preservando la qualità degli alimenti per giorni o settimane. Sono indispensabili per chi desidera ottimizzare i tempi e pianificare la produzione.

- **In ambito domestico:** ideali per preparare pasti settimanali, surgelare ingredienti freschi o raffreddare rapidamente dessert e creme.

Prestazioni eccellenti in formato compatto

Un abbattitore professionale non solo garantisce prestazioni eccellenti ma si distingue anche per:

- **Riduzione rapida della temperatura**, prevenendo la proliferazione batterica.
- **Conservazione ottimale** di sapori e qualità nutrizionali.
- **Rispetto delle normative HACCP**, per una sicurezza alimentare senza compromessi.

Efficienza e affidabilità in ogni situazione

Che si tratti di una cucina professionale o domestica, un abbattitore di temperatura è sinonimo di:

- **Efficienza senza compromessi:** surgelazione rapida, raffreddamento uniforme e prestazioni costanti.
- **Design pratico e robusto:** perfetto per ambienti di qualsiasi dimensione.
- **Facilità d'uso e durabilità:** progettato per accompagnarti nel tempo.

La scelta ideale per la tua attività

Investire in un **abbattitore di temperatura professionale** significa garantire ai tuoi alimenti la massima sicurezza e qualità. Dai grandi volumi alla preparazione quotidiana, questi apparecchi rappresentano un aiuto prezioso per ottimizzare il tuo lavoro, rispettando standard elevati di igiene e sicurezza

Caratteristiche principali

- **5 teglie 600 x 400 mm GN 1/1:** Offre una capacità ottimale per la ristorazione professionale, perfetta per gestire carichi medi senza sacrificare spazio o efficienza.
- **Esterno e interno in acciaio inox:** La struttura completamente in acciaio inox garantisce una maggiore resistenza nel tempo, igiene assoluta e una facile pulizia dopo ogni utilizzo.
- **Sbrinamento manuale:** Un sistema semplice ed efficace che permette di mantenere le prestazioni ottimali dell'abbattitore con una manutenzione minima.
- **Refrigerazione ventilata:** Assicura una distribuzione uniforme del freddo per un abbattimento e una surgelazione sempre omogenei, preservando qualità e consistenza dei cibi.
- **Termostato digitale:** Consente un controllo preciso della temperatura, con impostazioni intuitive per adattarsi a diverse necessità operative.
- **Allarme apertura porta:** Per una maggiore sicurezza e un'efficienza energetica ottimizzata, avvisa in caso di apertura accidentale, evitando dispersioni termiche.
- **Piedini regolabili:** Ideali per adattarsi a qualsiasi superficie, garantendo stabilità anche in ambienti di lavoro intensi.
- **Sonda nucleo in dotazione:** Essenziale per monitorare la temperatura interna degli alimenti con precisione, indispensabile per una corretta surgelazione.

Scheda Tecnica

- **Dimensioni esterne:** 760x725x850 mm
- **Dimensioni interne:** 640x400x360 mm

- **Capacità teglie:** 5 teglie 600 x 400 mm GN 1/1
- **Potenza elettrica:** 0.75 kW
- **Resa abbattimento:** +3°C 15 kg
- **Resa surgelazione:** -18°C 10 kg
- **Rumorosità:** 60 dB
- **Gas refrigerante:** R290
- **Peso netto:** 76 Kg

Equipaggiamento Standard

- **Sonda nucleo:** Per un controllo preciso della temperatura al cuore degli alimenti, fondamentale per garantire risultati ottimali.

Dimensioni

Dimensioni esterne	760x725x850 mm
Dimensioni interne	640x400x360 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Gas refrigerante	R290
Peso	76 kg
Peso lordo	86 kg
Potenza Elettrica	0.75 kW
Refrigerazione	ventilato
Resa abbattimento	+3°C 15 kg
Resa surgelazione	-18°C 10 kg
Rumorosità	60 db
Temperatura d'esercizio	-40 +10 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Sonda nucleo
--------------	--------------