Cod: 1142100973

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 3 teglie GN 2/3 +10 -38° C 0.42 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

- **3 teglie GN 2/3**: 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 ad ago in dotazione**

: Essenziale per monitorare la temperatura interna degli alimenti con precisione, indispensabile per una corretta surgelazione.

Scheda Tecnica

- **Dimensioni esterne**: 66x64x43,7h cm
- **Dimensioni interne**: 34x36,5x27h cm
- **Capacità teglie**: 3 GN 2/3
- **Potenza elettrica**: 0.42 kW
- **Resa abbattimento**: +10°C 7 kg
- **Resa surgelazione**: -38°C 5 kg
- **Rumorosità**: 55 dB
- **Gas refrigerante**: R290
- **Peso netto**: 44 kg

Equipaggiamento Standard

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

Dimensioni

Dimensioni esterne	660x640x437 mm
Dimensioni imballo	700x680x525 mm
Dimensioni interne	340x365x270 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	3 gn 2/3
Gas refrigerante	R290
Peso con imballo	52 kg
Peso netto	44 kg
Potenza Elettrica	0.42 kW
Resa abbattimento	+10°C 7 kg
Resa surgelazione	-38°C 5 kg
Rumorosità	55 db
Temperatura d'esercizio	+10 -38 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	sonda ad ago