

Abbattitore 5 teglie e griglie digitale Monofase inox GN 1/1 o 600x400mm, -18°/+3°C, con ruote montate

Prezzo: 1.290,00 € + IVA



Riferimento: BERING05

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Abbattitore di temperatura

Descrizione breve

- Permette di **prolungare la vita media dell'alimento, conservandone le qualità** organolettiche e riducendo gli sprechi di cibo.
- L'**abbattitore alimentare** è dotato di una **sonda-spillone** da inserire direttamente nel prodotto per monitorare la temperatura interna degli alimenti attraverso il pannello di controllo digitale.
- Potrai scegliere il **programma "abbattimento frigo"** per portare rapidamente la temperatura a +3°C oppure il **programma "surgelamento"** affinché l'alimento raggiunga rapidamente la temperatura al cuore di -18°C.
- Quest'**attrezzatura professionale per la ristorazione** è realizzata in **acciaio inox** per garantirti la massima solidità e robustezza.
- **Dotato di ruote** per una facile movimentazione della macchina in caso di necessità di qualsiasi genere.

Descrizione

Abbattitore digitale Monofase in acciaio inox per 5 teglie/griglie GN 1/1 o 600x400mm, con ruote montate, temperatura -18°/+3°C.

L'abbattitore di temperatura digitale rappresenta una garanzia di **sicurezza e igiene** nel mondo della refrigerazione.

Nato in un primo tempo per un uso prettamente industriale, l'utilizzo di questo strumento sta diventando anche domestico e i modelli più piccoli si stanno diffondendo anche nelle nostre case. E' un prodotto molto importante in quanto **aumenta la qualità** degli alimenti e permette la **sicurezza igienica alimentare**. Il vantaggio di un rapido raffreddamento di un cibo è quello di mantenerne inalterate le proprietà organolettiche evitando la formazione di batteri nocivi.

L'abbattitore di temperatura agisce nel pieno rispetto della normativa HACCP.

L'abbattitore presenta un gruppo refrigerante facilmente accessibile grazie ai pannelli anteriore e posteriore removibili e **tropicalizzato**, ciò significa che presenta un compressore studiato per poter lavorare con una resa del 100% fino ad una temperatura massima, dell'ambiente in cui è posto, con 65% di umidità relativa.

Questo modello di **abbattitore è consigliato** anche per la **gelateria**.

E' un prodotto resistente e durevole nel tempo grazie alla **struttura esterna e interna** realizzate entrambe in acciaio **INOX AISI 304**.

L'**isolamento** presenta uno **spessore di 60 mm**. Lo **sbrinamento** avviene in modo **automatico** al termine del ciclo impostato.

Ordine Cliente

La guarnizione della porta è estraibile senza utensili.

DOTAZIONI DI SERIE:

- Sonda al cuore;
- Ruote già montate;
- 4 piedini che si possono montare senza dover togliere le ruote;
- Vaschetta raccogli condensa, da montare sotto l'abbattitore.
- Cavo più presa e Schuko

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 815 mm x P 870mm x H 935 mm
Dimensioni interne	L 700 mm x P 400 mm x H 400 mm
Potenza	0,63 KW
Peso netto	110 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	Sonda al cuore, Ruote già montate, 4 piedini che si possono montare senza dover togliere le ruote, Vaschetta raccogli condensa da montare sotto l'abbattitore.
Struttura esterna	In acciaio INOX - AISI304
Gas refrigerante	R290
Capacità teglie	5 teglie GN 1/1 (L 530 x P 325 mm)
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INOX - AISI304
Spessore isolamento	60 mm
Sbrinamento	Automatico
Resa abbattimento	15 Kg + 90°/ + 3°
Resa surgelazione	12 Kg + 90°/- 18°
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Non reversibile
Chiusura porta	Automatica
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Quantità di gas	150 gr
Frequenza	50 Hz
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi