

**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 **augmenta 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.

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
<b>Dimensioni esterne</b>	L 815 mm x P 870mm x H 935 mm
<b>Dimensioni interne</b>	L 700 mm x P 400 mm x H 400 mm
<b>Potenza</b>	0,63 KW
<b>Peso netto</b>	110 Kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Dotazione di serie</b>	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.
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INOX - AISI304
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Capacità teglie</b>	5 teglie GN 1/1 ( L 530 x P 325 mm )
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio INOX - AISI304
<b>Spessore isolamento</b>	60 mm
<b>Sbrinamento</b>	Automatico
<b>Resa abbattimento</b>	15 Kg + 90°/ + 3°
<b>Resa surgelazione</b>	12 Kg + 90°/- 18°
<b>Tipologia porta</b>	Porta cieca
<b>Porta</b>	Non reversibile
<b>Chiusura porta</b>	Automatica
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INOX
<b>Quantità di gas</b>	150 gr
<b>Frequenza</b>	50 Hz
<b>Cavo di collegamento alla rete</b>	Cavo e presa inclusi