

Abbattitore di temperatura digitale in acciaio inox - predisposto per 3 teglie/griglie GN 2/3

MODELLO: BLAST323

Dimensioni esterne

L 655 x P 640 x H 491/501 mm



1.568,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 655 mm x P 640 mm x H 491/501 mm
Peso netto	55 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	- 40°C / + 65°C
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Gas refrigerante	R290
Assorbimento	445 W
Capacità teglie	3 teglie GN 2/3
Spessore isolamento	60 mm
Resa abbattimento	7 kg + 90°/+3°
Resa surgelazione	5 kg + 90°/-18°

Max temperatura/ Umidità ambiente	+40°C / 40% HR
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia in acciaio ino x GN 2/3, sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Pannello di controllo	Digitale
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x - AISI304
Sbrinamento	Automatico
Porta	Non reversibile
Classe climatica	5
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Abbattitore di temperatura digitale predisposto per l'inserimento di 3 teglie/griglie GN 2/3 in acciaio inox.

L'**abbattitore di temperatura digitale professionale** è un'attrezzatura fondamentale per chi opera nel settore della **ristorazione professionale** e desidera garantire **massima sicurezza alimentare, qualità del prodotto e organizzazione del lavoro in cucina**.

Progettato per l'abbattimento rapido e la surgelazione degli alimenti, questo modello consente di passare velocemente dalle alte temperature di cottura a quelle di conservazione, riducendo drasticamente il rischio di contaminazioni batteriche e preservando le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Grazie alle **dimensioni compatte** e alla capacità di **3 teglie GN 2/3**, è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, catering e cucine professionali anche con spazi limitati.

Perché scegliere un abbattitore di temperatura

L'abbattitore di temperatura permette di **raffreddare o congelare rapidamente** i cibi appena preparati, evitando il lento raffreddamento tipico dei frigoriferi tradizionali.

Questo processo:

- impedisce la proliferazione dei batteri
- migliora la conservazione degli alimenti
- mantiene gusto, colore, consistenza e valori nutrizionali
- consente di lavorare in totale conformità alle **normative HACCP**

È uno strumento indispensabile per la **cucina moderna**, orientata alla qualità e all'ottimizzazione dei tempi di lavoro.

Funzionamento semplice e controllato

L'abbattitore offre due funzioni principali:

- **Abbattimento positivo:** da +90°C a +3°C al cuore del prodotto
- **Surgelazione rapida:** da +90°C a -18°C al cuore

La **sonda al cuore** (sonda spillone) consente di misurare con precisione la temperatura interna dell'alimento, garantendo risultati uniformi anche su prodotti di grande volume come arrostiti, sughi o preparazioni in teglia.

La **sonda camera** monitora invece la temperatura interna della macchina, assicurando cicli di lavoro sempre controllati.

?? L'abbattitore **non è dotato di funzione di scongelamento**.

Prestazioni professionali

- **Resa abbattimento:** fino a 7 kg da +90°C a +3°C
- **Resa surgelazione:** fino a 5 kg da +90°C a -18°C
- **Temperatura di esercizio:** da -40°C a +65°C

- Gas refrigerante ecologico: R290

Il gruppo refrigerante è progettato per garantire **massima efficienza e affidabilità**, anche in ambienti di lavoro con temperature elevate fino a 40°C e umidità relativa del 40%.

Struttura robusta e massima igiene

L'abbattitore è realizzato interamente in **acciaio inox AISI 304**, sia internamente che esternamente, materiale ideale per l'uso alimentare grazie alla sua resistenza, durabilità e facilità di pulizia.

- Angoli interni arrotondati per una pulizia rapida
- Guarnizione magnetica facilmente removibile
- Porta con chiusura automatica
- Sbrinamento automatico
- Isolamento in poliuretano ad alta pressione da **60 mm**, privo di CFC e HCFC
- La produzione di condensa è minima e non richiede vaschette di raccolta.