

Abbattitore digitale di temperatura premium in acciaio inox - 5 GN 1/1 o 600x400 mm, -18°/+3°C - adatto per gelato

MODELLO: PBCG51164+90

Dimensioni esterne

L 790 x P 700 x H 850/900 mm

3.899,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Dimensioni esterne	L 790 x P 700 x H 850/900 mm
Interasse	60 mm
Potenza	1,1 KW
Peso netto	102 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Gas refrigerante	R290
Capacità teglie	5 teglie di dimensioni GN 1/1 (L530 x P325mm) o 600 x 400mm
Spessore isolamento	60 mm
Resa abbattimento	26 Kg + 90°/ + 3°
Resa surgelazione	16 Kg + 90°/- 18°
Numero porte	1
Max temperatura/ Umidità ambiente	+40°C / 40% HR
Frequenza	50 Hz

Dotazione di serie	Termostato digitale; supporti griglie removibili; 1 griglia ino x 600 x 400mm; Cavo + Presa; Sonda camera; Sonda al cuore; 4 piedini
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	Manuale
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Non reversibile
Chiusura porta	Automatica
Classe climatica	5
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile
Certificato CAM	Disponibile

Descrizione

Abbattitore digitale di temperatura in acciaio inox adatto per gelato - 5 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm, -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 Evaporatore verniciato in cataforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella. Vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina.

L'abbattitore, ha un termostato touch screen installato con Possibilità di memorizzare nuovi programmi personalizzati**, Regolazione elettronica della velocità ventole evaporatore, Funzione di pre-raffreddamento, Funzione abbattimento cicli SOFT/HARD, ciclo pesce crudo e ciclo gelato. Funzione armadio refrigerato, Funzione asciugatura camera e funzione di sterilizzazione camera UV. Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo.**

Nella funzione di abbattimento la macchina deve portare l'alimento da una temperatura di +65°C ad una temperatura finale di +10°C entro 120 min, mentre nella surgelazione la macchina deve portare da l'alimento da una temperatura di +65°C ad una temperatura finale di -18°C entro 270 min. **Le tempistiche di abbattimento e surgelazione dipendono dal tipo di alimento che viene inserito, dalle sue qualità e quantità.**

E' un prodotto resistente e durevole nel tempo grazie alla **struttura esterna** e **interna** realizzate entrambe in acciaio **INOX. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.**

Porte con chiusura automatica non reversibile e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile. La guarnizione della porta è estraibile senza utensili.

Funzioni:

- Visualizzazione grafica del ciclo
- Ricette personalizzate
- Regolazione elettronica delle ventole evaporatore
- Cicli soft/hard di abbattimento
- Pre-raffreddamento camera
- Ciclo pesce crudo
- Ciclo indurimento/esposizione gelato
- Mantenimento
- Asciugatura camera
- Sterilizzazione camera tramite lampade UV
- Scarico dati HACCP tramite connessione Wi-Fi o USB

Caratteristiche tecniche:

- Isolamento da 60 mm in Poliuretano HFO (No CFC, no HCFC) iniettato ad alta pressione
- 4 Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili
- Filtro antimpurità removibile
- Piano superiore removibile
- Fondo diamantato con foro per scarico
- Termostato digitale
- Guide e cremagliere in Acciaio Inox AISI 304 Regolabili ed estraibili
- Predisposizione per 5 teglie GN 1/1 530x325 o EN 600x400
- Sonda al cuore