

Abbattitore in acciaio inox AISI 304 monofase -18°/+3°C - 3 teglie o griglie GN 2/3



MODELLO: G-T3

Dimensioni esterne

L 660 x P 650 x H 420 mm

1.228,00 € + IVA



 **Richiedi tempi di consegna**

Dimensioni esterne	L 660 mm x P 650 mm x H 420 mm
Dimensioni interne	L 360 mm x P 330 mm x H 200 mm
Interasse	70 mm
Potenza	0,5 KW
Peso netto	42 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Gas refrigerante	R290
Capacità teglie	3 teglie GN 2/3
Spessore isolamento	60 mm
Resa abbattimento	8 Kg + 70°/ + 3°
Resa surgelazione	5 Kg + 70°/ - 18°
Max temperatura/ Umidità ambiente	+33°C / 60% HR
Classe energetica	Non soggetto a classificazione energetica

Quantità di gas	150 gr
Frequenza	50 Hz
Dotazione di serie	3 supporti teglie; 4 piedini
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x - AISI304
Sbrinamento	Manuale
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Non reversibile
Chiusura porta	Automatica
Tipologia comandi	Comandi elettronici

Descrizione

Abbattitore di temperatura in acciaio inox per 3 teglie o griglie GN 2/3.

L'**Abbattitore Professionale** è la **soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, laboratori alimentari e gelaterie** che necessitano di abbattere rapidamente la temperatura degli alimenti nel rispetto delle normative HACCP. Progettato con **struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304**, garantisce massima resistenza, affidabilità e facilità di pulizia anche negli ambienti di lavoro più intensivi

La **finitura esterna satinata "Scotch Brite"** conferisce un design professionale ed elegante, mentre l'**isolamento ad alta densità da 60 mm (42 kg/m³)** assicura elevate performance termiche e ridotti consumi energetici.

Grazie alla **refrigerazione ventilata**, l'abbattitore permette un raffreddamento rapido e uniforme degli alimenti, preservando qualità, gusto e proprietà organolettiche. La **sonda al cuore inclusa** consente il controllo preciso della temperatura interna del prodotto durante gli abbattimenti positivi, migliorando sicurezza alimentare e precisione operativa.

La **cella interna con angoli arrotondati facilita le operazioni di pulizia** e igienizzazione, mentre il **controllo elettronico della temperatura** offre una gestione intuitiva e accurata dei cicli di lavoro. Il modello è inoltre dotato di micro porta con blocco, piedini regolabili, evaporazione dell'acqua e sbrinamento manuale.

Caratteristiche tecniche

- Struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304
- Isolamento spessore 60 mm ad alta densità (42 kg/m³)
- Refrigerazione ventilata professionale
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda al cuore inclusa per abbattimenti positivi
- Ciclo negativo +70°>-18°C (240')
- Ciclo positivo +70°>+3°C (90')
- Piedini regolabili
- Sbrinamento manuale
- Micro porta con blocco
- Guide compatibili con 3 bacinelle GN 2/3.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto