

Abbattitore in acciaio inox AISI 304 monofase -18°/+3°C - 5 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm

MODELLO: G-D5A

Dimensioni esterne

L 800 x P 822 x H 1035 mm

1.839,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 800 x P 822 x H 1035 mm
Dimensioni interne	L 660 x P 400 x H 400 mm
Interasse	70 mm
Potenza	0,7 KW
Peso netto	116 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	18 Kg + 90°/+ 3°
Resa surgelazione	14 Kg + 90°/- 18°
Max temperatura/ Umidità ambiente	+43°C / 60% HR
Classe energetica	Non soggetto a classificazione energetica
Quantità di gas	150 gr

Frequenza	50 Hz
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	5 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
Normative	CE disponibile

Descrizione

Abbattitore in acciaio inox AISI 304 monofase -18°/+3°C - 5 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm.

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 s**onda 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 +90°>-18°C (240')
- Ciclo positivo +90°>+3°C (90')
- Piedini regolabili
- Sbrinamento manuale
- Micro porta con blocco
- Guide compatibili con 5 bacinelle GN 1/1 o 600x400mm.
- Apertura porta da sinistra a destra. (cerniera a destra)

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