



Abbattitore di temperatura professionale 10 Teglie GN 1/1 o 600x400, -18°/+3°C

MODELLO: CHILL10

Dimensioni esterne

L 800 x P 860 x H 1530 mm

2.030,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 800 mm x P 860 mm x H 1530 mm
Dimensioni interne	L 640 mm x P 610 mm x H 885 mm
Potenza	1,2 KW
Peso netto	145 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	-40°/+10°
Capacità	400 LT
Gas refrigerante	R290
Capacità teglie	10 teglie di dimensioni GN 1/1 (L530 x P325mm) o 600 x 400mm
Spessore isolamento	80 mm
Resa abbattimento	26 Kg + 90°/ + 3°
Resa surgelazione	22 Kg + 90°/- 18°
Max temperatura/ Umidità ambiente	+30°C / 55% HR
Classe energetica	Non soggetto a classificazione energetica

Frequenza	50 Hz
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Sonda al cuore, 4 ruote(2 con freno), 3 griglie
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Struttura esterna	In acciaio ino x
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x - AISI304
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Non reversibile
Chiusura porta	Automatica
Classe climatica	4
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE

Quantità di gas

170 gr

Descrizione

Abbattitore di temperatura professionale 10 Teglie GN 1/1 o 600x400, -18°/+3°C.

L'**abbattitore di temperatura professionale da 10 teglie GN 1/1 o 600x400** è la soluzione ideale per ristoranti, pasticcerie, panifici, gastronomie e laboratori alimentari che necessitano di raffreddare e congelare rapidamente gli alimenti nel pieno rispetto delle normative HACCP.

Grazie al potente sistema di refrigerazione ventilata, permette di abbattere rapidamente la temperatura dei cibi appena cotti, preservandone qualità, consistenza, gusto e proprietà nutritive.

La struttura è realizzata con **interno in acciaio inox AISI 304 e esterno in acciaio inox AISI 201**, una combinazione che garantisce robustezza, igiene, facilità di pulizia e un eccellente rapporto qualità-prezzo.

L'abbattitore è progettato per assicurare cicli di raffreddamento rapidi:

- **Abbattimento positivo: 26 kg da +90°C a +3°C in 90 minuti**
- **Abbattimento negativo: 22 kg da +90°C a -18°C in 240 minuti**

L'intervallo di temperatura operativa va da +10°C fino a -40°C, offrendo massima versatilità sia per il raffreddamento rapido sia per il congelamento degli alimenti.

La dotazione comprende una pratica sonda al cuore, che consente di monitorare con precisione la temperatura interna degli alimenti, garantendo risultati uniformi e il rispetto degli standard di sicurezza alimentare.

Il refrigerante ecologico R290 offre elevate prestazioni frigorifere con un basso impatto ambientale e consumi contenuti. L'isolamento in schiuma ad alta densità con spessore di 80 mm contribuisce a mantenere costante la temperatura interna, migliorando l'efficienza energetica dell'apparecchiatura.

Caratteristiche principali

- Capacità: 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm
- Capacità lorda: 400litri
- Temperatura di esercizio: da +10°C a -40°C
- Refrigerazione ventilata
- Sonda al cuore inclusa
- Refrigerante ecologico R290
- Sbrinamento automatico a fermata impianto
- Porta con chiusura automatica
- 4 ruote (2 con freno)
- Isolamento da 80 mm
- 3 Griglie