



### **ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER 5 TEGLIE GN 1/1 o 60 x40 IN ACCIAIO INOX**

Interno ed esterno in acciaio inossidabile, ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuore. Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria. Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente + 43 °C ed umidità relativa del 65 %) funzionante con gas R404A/R507.

Abbattitori disponibili anche nella versione senza unità refrigerante.

Vano posteriore apribile e unità asportabile, per una facile manutenzione. Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa. Cicli impostabili con sonda al cuore + 3 °C e -18 °C, oppure a tempo. Piedi in acciaio Inossidabile regolabili in altezza (60/90 H mm). Adatti a contenere sia teglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm.

Dotazioni di serie: Sonda camera PTC e sonda spillone al cuore. Guide universali in acciaio (10 per il modello 5 teglie, 14 per il modello 7 teglie, 20 per il modello 10 teglie)

---

DIMENSIONI: mm 750x740x850/880 h  
PESO NETTO: 71 Kg  
DIMENSIONI CAMERA: mm 610x410x410 h  
CAPACITA' NETTA: 5x teglie GN 1/1 - 5 600x400  
SPAZIO TRA TEGLIE: 70 mm  
RESA ABBATTIMENTO: +3°C - 20 Kg  
RESA SURGELAZIONE: -18°C - 15 Kg  
GAS REFRIGERANTE: R404A/R507  
COLLAUDO: +43°C / RH 65%  
ASSORBIMENTO ELETTRICO: 1424 W  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 230 V - 50/60 Hz - Monofase

---

**ABBATTIMENTO RAPIDO +70°C > +3°C.** Grazie al ciclo di abbattimento rapido la temperatura del prodotto scende da +70°C a +3°C in 90 minuti. Il passaggio tra i +65°C ed i +10°C (clima ideale per la proliferazione dei batteri), è così veloce da impedire qualsiasi generazione. Il cibo abbattuto rimane quindi sicuro e conservabile per circa 8 giorni.

**SURGELAZIONE RAPIDA**  $+70^{\circ}\text{C} > -18^{\circ}\text{C}$ . Il massimo della conservazione si ottiene grazie alla produzione rapida di freddo tale da consentire la produzione di microcristalli che preservano ottimamente le cellule del prodotto.

La surgelazione rapida fa scendere la temperatura da  $+70^{\circ}\text{C}$  a  $-18^{\circ}\text{C}$  in un tempo massimo di 240 minuti.

Il cibo rapidamente surgelato rimane conservabile per mesi.