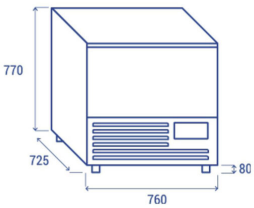
PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

ABBATTITORE DI TEMPERATURE PER 5 TEGLIE GN 1/1 O EN 60X40 (15 KG +90° > +3° | 10 KG +90° > -18°)

COD: PFA50TP



















PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Abbattitore di temperature per 5 teglie GN 1/1 o EN 60x40 (15 kg +90° > +3° | 10 kg +90° > -18°)

L'Abbattitore è un prodotto fondamentale in tutte le cucine in quanto aumenta la qualità degli alimenti evitando la formazione di batteri nocivi, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche.

L'abbattitore Projectfood presenta 5 programmi diversi:

- Abbattimento positivo (+3°C) 15 kg +90° > +3° in 90 Minuti
- Abbattimento negativo (surgelazione a -18°C) - 10 kg +90° > -18° in 240 Minuti
- Temporizzato (120 Minuti - 240 Minuti)
- Funzione Gelato
- Funzione Frost-boost

L'abbattitore raggiunge una **temperatura di circa -30°C/-38°C in camera** e di **-18°C/-20°C al cuore.**

La sonda al cuore (o sonda spillone) serve a verificare la temperatura "al cuore", cioè esattamente al centro dei prodotti che andremo ad abbattere.

Essa non sarà necessaria nel caso di cibi con un volume molto ridotto (esempio pasta fresca).

L'abbattitore è dotato di un gruppo refrigerante tropicalizzato con **gas ecologico R290**

E' un prodotto studiato per resistere nel tempo grazie alla struttura interamente **in Acciaio Inox aisi 304.**

L'abbattitore di temperatura agisce nel pieno rispetto della normativa HACCP.

L'**isolamento** è in poliuretano ad alta densità iniettato ad alta pressione con uno **spessore di 60 mm**

Le porte sono dotate di chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, la guarnizione è magnetica facilmente estraibile.

Lo sbrinamento è automatico

Bacinella GN1/1 per raccolta acqua non inclusa

DOTAZIONE DI SERIE:

- La sonda camera;

- La sonda al cuore;

PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

- Supporti per le griglie.

DATI TECNICI

Peso	76 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L760xP725xH850 mm
Dimensioni Interne LxPxH (mm)	L640xP400xH360 mm
Capacità Teglie	5
Resa Surgelamento	10 kg +90°C > -18° in 240 Minuti
Resa Abbattimento	15 kg +90°C > +3° in 90 Minuti
Temperatura	-38°C in camera | -18°C al cuore
Spessore Isolamento	60 mm
Struttura Interna	Acciaio Inox 304
Struttura Esterna	Acciaio inox 304
Guarnizione	ad Incastro
Controllo Temperatura	Digitale
Alimentazione	230/1N/50 Monofase
Potenza Assorbita (watt)	749 Watt
Sbrinamento	Automatico
Gas Refrigerante	R290