



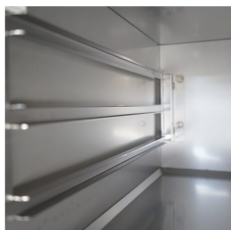
PROJECT Food®

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

Pagina: 1

ABBATTITORE DI TEMPERATURE COMPATTO PER 3 TEGLIE GN 1/1 (8 KG +90° > +3° | 5 KG +90° > -18°)

COD: PF3ACF



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Abbattitore di Temperature Digitale in Acciaio Inox, Predisposto per 3 Teglie GN 1/1

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 2 programmi diversi:

- Abbattimento positivo (+3°C) 8 Kg +90 °C > +3 °C preimpostati
- Abbattimento negativo (surgelazione a -18 °C) 5 Kg +90 °C > -18 °C

L'abbattitore è dotato di **controllo elettronico** che permette di settare i cicli di abbattimento

L'abbattitore raggiunge una **temperatura di circa -30°C/-35°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).

il macchinario agisce nel pieno rispetto della normativa HACCP.

L'abbattitore presenta un gruppo refrigerante tropicalizzato con gas ecologico R452A

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

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

L'**isolamento** è in poliuretano ad alta densità iniettato ad alta pressione con uno **spessore di 50 mm**

Lo sbrinamento è automatico con evaporazione dell'acqua in automatico

Sopra l'abbattitore si può posizionare un forno.

Presenta inoltre una resistenza anti-condensa sulla cornice di battuta della porta.

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

Pagina: 3

DATI TECNICI

Peso	60 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L620 x P650 x H675 mm
Struttura Interna	in Acciaio Inox
Capacità Teglie	3
Temperatura	-30°C/-35°C in camera -18°C/-20°C al cuore.
Spessore Isolamento	50 mm
Spazio Tra Teglie	65 mm
Altezza Luce Porta	280 mm
Larghezza Luce Porta	355 mm
Profondità Interna	580 mm
Resa Surgelamento	5 Kg -18 °C
Resa Abbattimento	8 Kg + 3°C
Controllo Temperatura	Digitale
Guarnizione	ad Incastro
Alimentazione	230/1N/50 Monofase
Potenza Assorbita (watt)	750 Watt
Gas Refrigerante	R452A
Sbrinamento	Automatico