

Abbattitore A10/14

Blast chillers A10/14



Dove è necessario conservare più a lungo o preparare in anticipo i piatti, si rende necessario l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura, nel rispetto della normativa HACCP. Gli abbattitori-surgelatori sono realizzati in acciaio inossidabile. L'abbattimento consente di evitare la proliferazione batterica responsabile del rapido deterioramento dell'alimento. La surgelazione rapida consente la formazione di microcristalli di ghiaccio delle molecole d'acqua normalmente contenute nei cibi, salvaguardandone l'integrità e il gusto. L'equipaggiamento interno della linea abbattitori-surgelatori è in acciaio e prevede l'alloggiamento di teglie o bacinelle GN1/1 oppure 600x400 senza sostituzione delle cremagliere interne. La programmazione è elettronica a tempo o a spillone.

Tutte le versioni vengono dotate con unità di ultima generazione in **gas R290***, a basso impatto ambientale e con notevole risparmio energetico e con un'innovativa **ventola elettronica** poco rumorosa e maggiormente resistente alla corrosione.



Where you need to store longer or prepare in advance the dishes, it is necessary to use the blast chiller, in compliance with HACCP regulations. The blast chiller-freezers are made of stainless steel. Culling allows you to avoid bacterial proliferation responsible for rapid deterioration of the food. Rapid freezing allows the formation of ice microcrystals of water molecules normally contained in foods, safeguarding their integrity and taste. The internal equipment of the blast chiller-freezer line is in steel and accommodates GN1/1 trays or containers or 600x400 without replacing the internal racks. Programming is electronic by time or by needle.

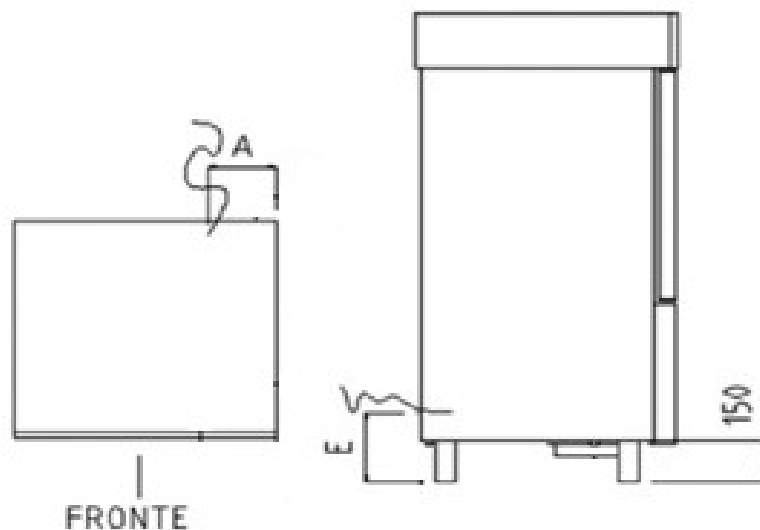
All versions are equipped with the latest generation units R290* gas, with low environmental impact and significant savings energetic and with an innovative low-noise electronic fan more resistant to corrosion. .



Utilizzo gas R290: sostenibilità e risparmio in un'unica soluzione

Using R290 gas: sustainability and savings in one solution





Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (ELET.) A X E POWER	SCARICO LIQUIDI SU BACINELLA IN DOTAZIONE C X D LIQUID DRAINAGE
A 10/14	160 X 150	\

CODICE CODE	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	CAPACITÀ CAPACITY	ABBATTIMENTO +80° / +3°C BLASTING	SURGELAZIONE +80° / -18°C FREEZING	ASSORBIMENTO POWER ABSORBING	VHz VHZ	PESO Kg. WEIGHT
A 10/14	770x800x1395	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	35 kg ciclo/cycle	30 kg ciclo/cycle	1900 W	230/50/1N	100

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A 10/14	1570	650x410x720	DX / RH

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	LxPxH LXDXH
HGR.64	Griglia plastificata rilsan EN / Rilsan plastic-coated grid EN	400x600
KT.2	Kit ruote inox / Stainless steel wheel kit	Ø 125