

Abbattitore di temperatura A05ECO12

Blast chillers A05ECO12



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.

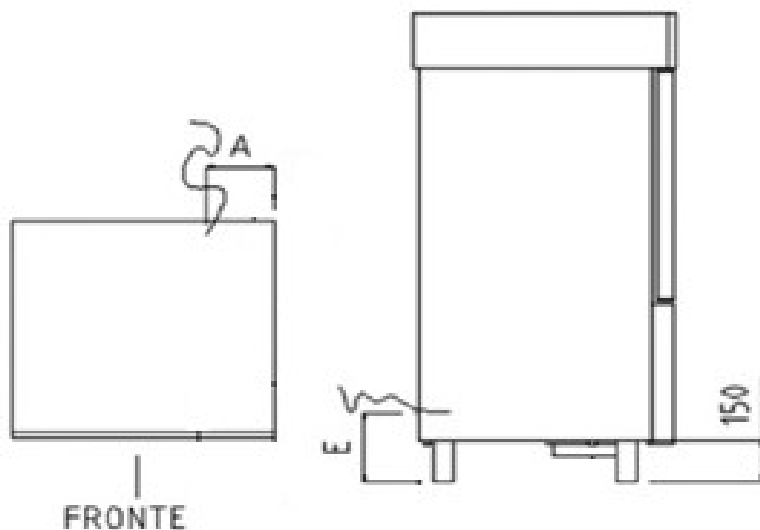
All versions are equipped with the latest generation units R290* gas, with low environmental impact and significant savings energetic and with an innovative low-noise electronic fan more resistant to corrosion.



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
A05ECO12	216 X 170	\

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	PESO Kg. WEIGHT	GAS
A05ECO12	750x700x850	5 teglie gn 1/1 o 600x400	14 kg ciclo/cycle	12 kg ciclo/cycle	700 W	230/50/1N	60	R290

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A05ECO12	1450	650x410x345	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 105

Abbattitore di temperatura A05ECO/14-A05ECO/14P

Blast chillers A05ECO/14 - A05ECO/14P



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.

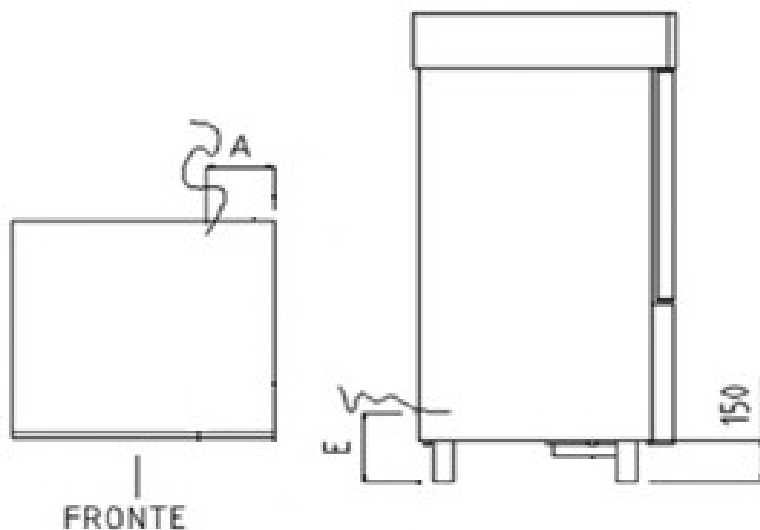
All versions are equipped with the latest generation units R290* gas, with low environmental impact and significant savings energetic and with an innovative low-noise electronic fan more resistant to corrosion.



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 05 ECO/14P	216 X 170	\
A 05 ECO/14	216 X 170	\

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	GAS
A 05 ECO/14P	750x700x850	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	18 kg ciclo/cycle	16 kg ciclo/cycle	900 W	230/50/1N	60	R290
A 05 ECO/14	750x700x810	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	18 kg ciclo/cycle	16 kg ciclo/cycle	900 W	230/50/1N	60	

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A 05 ECO/14P	1450	650x410x345	DX / RH
A 05 ECO/14	1450	650x410x345	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 105