ABBATTITORI DI TEMPERATURA

A5A12

Abbattitore 5 GN1/1

La costruzione monoscocca, interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 e l unità di condensazione tropicalizzata (Classe climatica: 5; Temp. Ambiente: +43 °C) dei nuovi abbattitori di temperatura DOMINA garantiscono alti livelli prestazionali e la durabilità dei prodotti anche in condizioni particolari. Il passo tra le teglie di 75 mm ed il fl usso d aria interno ottimizzato garantiscono un uniforme abbattimento della temperatura dei cibi. Gli angoli interni sono arrotondati ed il fondo è stampato con pila di scarico condensa, per operazioni di pulizia facili e veloci. Reggigriglie adatti sia a teglie GN 1/1 che a teglie pasticceria (600x400). L evaporatore è trattato con verniciatura anti-corrosione. Le porte sono autochiudenti e dotate di maniglia ergonomica integrata. La tenuta è assicurata da una speciale guarnizione facilmente sostituibile. Gli abbattitori della serie DOMINA sono dotati di una nuova scheda elettronica, progettata e realizzata per facilitare le operazioni di abbattimento della temperatura e di surgelazione degli alimenti, nel pieno rispetto delle normative vigenti. Selezione della modalità di funzionamento: abbattimento positivo della temperatura o surgelazione. Funzionamento con sonda al cuore o a tempo. Funzione scongelamento. Funzione HACCP: Visualizzazione dei parametri del processo in atto (temperatura al cuore del prodotto e tempo rimanente alla fi ne del ciclo) - Visualizzazione di stato di avanzamento del ciclo. Visualizzazione dei parametri dell ultimo ciclo realizzato.