

Abbattitori rapidi di temperatura

Blast chiller – shock freezer | Abatidores de temperatura

NS



Gli abbattitori rapidi di temperatura sono stati progettati per assicurare un tempo minimo di permanenza dei prodotti all'interno dell'intervallo critico di temperatura per lo sviluppo della flora batterica.

Ciclo di abbattimento rapido (+70°C a +3°C in 90min.) e ciclo di surgelazione rapida (+70°C a -18°C in 240 min.)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- > Struttura in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati per garantire igiene ed agevole pulizia.
- > Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione. Spessore pareti 60 mm.
- > Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica
- > Sbrinamento automatico
- > Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza
- > Strumento elettronico di controllo frontale con sonda camera e sonda spillone.

Designed to prevent any bacterial generation in the critical transition temperature of food due to blast chilling.

Blast chilling cycle (+70°C to +3°C in 90 min.) and shock freezing (+70°C to -18°C in 240 min.)

MAIN FEATURES

- > Stainless steel structure, with internal rounded corner to guarantee hygiene and simplify cleaning.
- > Injected poliurethane insulated panels. Thickness panels: 60mm
- > Self-cloosing doors with magnetik gaskets
- > Adjustable stainless steel feet
- > Electronic front control panel with temperature probe and core probe.

Los abatidores de temperatura han sido proyectados por asegurar un tiempo minimo de permanencia de los productos al interno del intervalo critico de temperatura para el desarrollo de la flora bacterica.

Ciclo de abtimiento rapido (de +70°C a +3°C en 90 min.) y ciclo de congelación rápida de +70°C a -18°C en 240 min.)

CARACTERISITCAS PRONCIPALES

- > Estructura en acero inox AISI 304 con angulos internos redondeados para garantizar el higiene y la limpieza
- > Aislamiento en poliuretano inyectado con alta presión. Espesor de las paredes de 60 mm.
- > Puertas con cierre automatico con junta magnetica
- > Patas de acero inox regulables en altura
- > Instrumento electronico de control frontal con sonda camera y sonda aguja

NS	Larghezza ext Exit width Largo exterior	Profondità est Ext depth Ancho exterior	Altezza esterna cella External height Altura exterior	Volume Volumen	Spazio tra le teglie Space between trays Espacio entre bandejas	Peso a vuoto Empty weight Peso en vacío	Resa Abbattimento (+3°C) Blast chilling performance (3°C) Prestacion de abatimiento (3°C)	Resa Surgelazione (-18°C) Blast Freezing performance (-18°C) Prestacion de congelamiento (-18°)	teglie pans bandejas 60x40	Alimentazione Voltage Voltaje	Potenza elettrica max assorbita Max power Potencia maxima	Dimensioni imballo Packing details Dimensiones embalaje			
5	610 mm	410 mm	410 mm	100 lt.	70 mm	92 kg	23 kg	12 kg	5	Z	1,50 kW	650 mm	450 mm	450 mm	100 kg
10	610 mm	410 mm	760 mm	190 lt.	70 mm	112 kg	35 kg	20 kg	10	Z	1,60 kW	650 mm	450 mm	850 mm	120 kg
15	610 mm	410 mm	1120 mm	280 lt.	70 mm	177 kg	45 kg	25 kg	15	X	1,85 kW	650 mm	450 mm	1250 mm	185 kg

