ABBATTITORI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLER

-30 +5

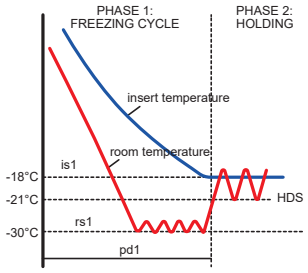
ABT 03 TOP

Abbattitore di temperatura.
Blast chiller.

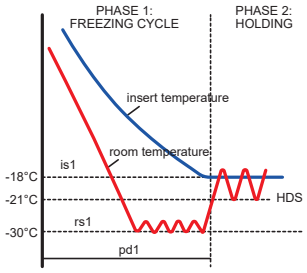
Evaporatore con trattamento anticorrosione.
Anti-corrosion treated evaporator.

PROGRAMMI DI FUNZIONAMENTO

CHILL CYCLE+HOLDING



FREEZING CYCLE+HOLDING

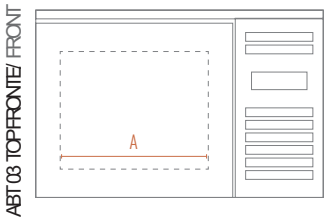


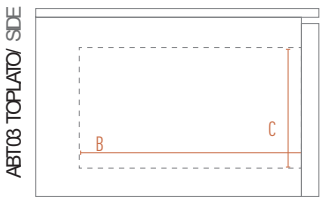
Capienza: 3 teglie GN 2/3
Capacity: 3 pans GN 2/3

Termostato elettronico
Electronic thermostat

Superficie esterna in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless steel body

CATERING> Caratteristiche principali / Main Features





Dimensioni mm / Dimensions mm	ABT 03 TOP
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	660 x 650 x 430
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	730 x 740 x 580
A - Larghezza / Width	340
B - Profondità / Depth	510
C - Altezza / Height	270

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	ABT 03 TOP
Temperatura / Temperature Range	-35 °C / +5 °C
Classe Climatica / Climate Class	5
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 30 / 33
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox AISI 304/ AISI 304 Stainless steel
Superficie Interna, compreso cover evaporatore / Inner Liner, evaporator cover included	Acciaio Inox AISI 304 / AISI 304 Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 42
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual
Tempo di abbattimento temperatura da 70°C / +3°C Blast chilling time from 70 C° to +3°C	8 Kg - 90 minuti/minutes
Tempo di abbattimento temperatura da 70°C / -18°C Blast chilling time from 70 C° to -18°C	5 Kg - 240 minuti/minutes
Capienza e dimensione (LxP) - Teglie (non comprese) / Capacity and dimensions (WxD) - Pans (not included)	n° 3 teglie/pans GN 2/3 (354x325 mm)
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 42 / 52
Voltaggio / Voltage	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290
Assorbimento / Absorption	W 500

ABBATTITORI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLER

- 30 +5

ABT 05

Abbattitore di temperatura.
Blast chiller.

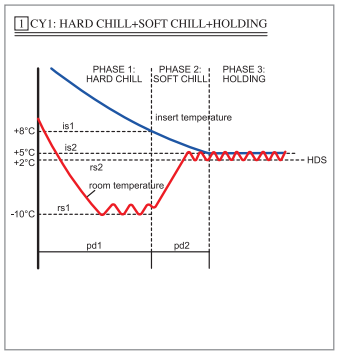
Evaporatore con trattamento anticorrosione.
Anti-corrosion treated evaporator.

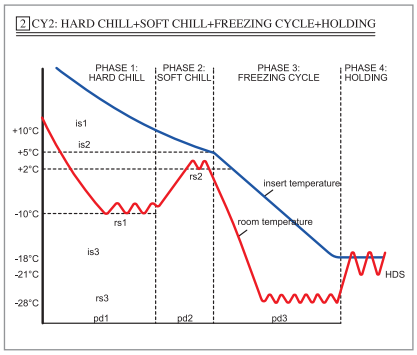
ABT 10

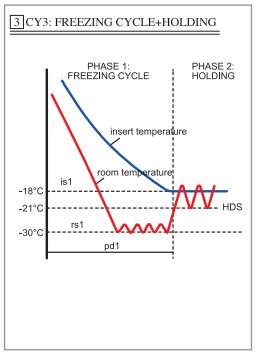
Abbattitore di temperatura.
Blast chiller.

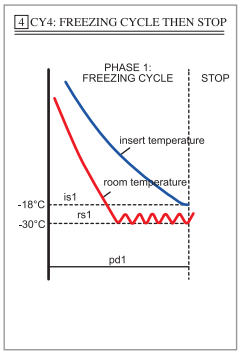
Evaporatore con trattamento anticorrosione.
Anti-corrosion treated evaporator.

PROGRAMMI DI FUNZIONAMENTO







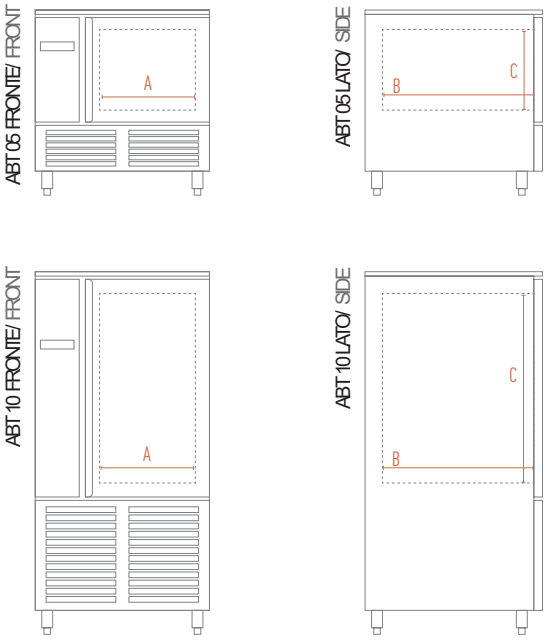


Sonda di raggiungimento temperatura prodotto
Product temperature probe

Termostato elettronico con 4 programmi
Electronic thermostat equipped with 4 setting programs

Superficie esterna in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless steel body

CATERING> Caratteristiche principali / Main Features



Dimensioni mm / Dimensions mm	ABT05	ABT10
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	800 x 877 x 840*	800 x 877 x 1665
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	870 x 955 x 1100	870 x 955 x 1730
A - Larghezza / Width	440	440
B - Profondità / Depth	695	695
C - Altezza / Height	370	870

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	ABT05	ABT10
Temperatura / Temperature Range	-35 °C / +5 °C	-35 °C / +5 °C
Classe Climatica / Climate Class	5	5
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 102 / 156	Lt. 240 / 368
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox AISI 304/ AISI 304 Stainless steel	Acciaio Inox AISI 304/ AISI 304 Stainless steel
Superficie Interna, compreso cover evaporatore Inner Liner, evaporator cover included	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless steel	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 60	dB 60
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 70	mm 70
Sbrinamento Defrost	Automatico a gas caldo + Manuale Automatic with hot gas system + Manual	Automatico a gas caldo + Manuale Automatic with hot gas system + Manual
Tempo di abbattimento temperatura da 70°C / +3°C Blast chilling time from 70 C° to +3°C	18 Kg - 90 minuti/minutes	40 Kg - 90 minuti/minutes
Tempo di abbattimento temperatura da 70°C / -18°C Blast chilling time from 70 C° to -18°C	14 Kg - 240 minuti/minutes	28 Kg - 240 minuti/minutes
Teglie (non comprese) - Capienza e dimensione (LxP) / Pans (not included) - Capacity and dimensions (WxD)	n° 5 teglie/pans GN 1/1 (400 x 600 mm)	n° 10 teglie/pans GN 1/1 (400 x 600 mm)
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet h 50/70mm	4 Piedi / 4 Feet h 50/70mm
Ruote / Castors	Optional	Optional
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 105 / 138	Kg 150 / 190
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 720	W 900