

# Abbattitori



## A TEGLIE

Ottimizzati per il trattamento programmato con ciclo a tempo o sonda a spillone di prodotti di pasticceria, gastronomia, panificazione e gelateria, sono indicati per tre modalità d'uso differenti: abbattimento soft, abbattimento hard, surgelazione. Le macchine sono predisposte per lavorare con teglie 60x40 mm o gastronom.

	LARGHEZZA ESTERNA	LUNGHEZZA ESTERNA	ALTEZZA ESTERNA	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	CAPACITA' TEGLIE	PROD/CICLO +70°C A +3°C (*)	DURATA DA +70°C A +3°C (*)	PROD/CICLO +70°C A -18°C (*)	DURATA CICLO +70°C A -18°C (*)	TIPO COMPRESSORE	ASSORBIMENTO	RESA -23°C +54,5°C
	mm	mm	mm									
AB 500 5T	820	700	900	230/1/50	5	20	90	14	240	ERMETICO	1,2	1,0
AB 500 14T	820	800	1750	400/3+N/50	14	30	90	24	240	ERMETICO	2,3	1,4
AB 500/S 14T	820	800	1750	400/3+N/50	14	40	90	40	240	SEMI ERMETICO	2,9	2,9

(\*) pasta di pane formata in piccola pezzatura 100 g, 50% acqua