

# Abbattitori



## A CARRELLO

Ottimizzati per il trattamento programmato con ciclo a tempo o sonda a spillone di prodotti di pasticceria, gastronomia e panificazione, sono indicati per tre modalità d'uso; utilizzo differenti: abbattimento soft, abbattimento hard, surgelazione. Le macchine standard possono lavorare al massimo della loro capacità con un carrello 80x100. E' possibile su richiesta sviluppare macchine di capacità superiori.

	LARGHEZZA ESTERNA	LUNGHEZZA ESTERNA	LARGHEZZA UTILE	PROFONDITA' UTILE	ALTEZZA UTILE INTERNA	CARR. PER TEGLIE 60/80	CARR. PER TEGLIE 80x100	PROD/CICLO +90°C A +3°C (*)	DURATA CICLO +90°C A +3°C (*)	PROD/CICLO +20°C A -18°C (*)	DURATA CICLO +20°C A -18°C (*)	TIPO COMPRESSORE	ASSORBIMENTO
	mm	mm	mm	mm	mm	n°	n°	kg	min.	kg	min.		kW
<b>AB SU 1000 LD</b>	1500	1200	900	1020	1900	1	1	110	90	95	240	MONO STADIO	6,5
<b>AB SU 1000 HD</b>	1500	1200	900	1020	1900	1	1	200	90	175	240	MONO STADIO	8,9

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