

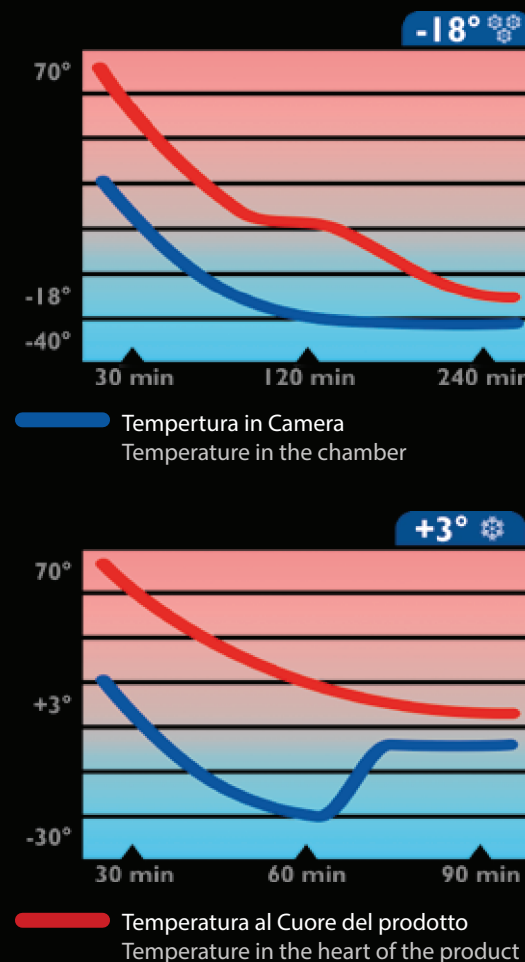


Sonda al cuore  
Core probe

▪ VANTAGGI DELL'USO  
advantages

- Ottimizzazione dei tempi in cucina;  
Time optimization in the kitchen;
- Razionalizzazione dei tempi di lavoro;  
Rationalises working time;
- Riduzione del calo di peso per porzione;  
Reduces weight loss per portion;
- Menù più ricco;  
Expands menu possibilities;
- Riduzione del costo degli approvvigionamenti e delle materie prime;  
Reduces cost of supplies and raw materials;
- Riduzione degli scarti;  
Reduces scraps;
- Mantenimento dei valori organolettici degli alimenti;  
Preserves food organoleptic properties;
- Maggiore tutela alimentare.  
Improves food protection.

Tali vantaggi si trasformeranno rapidamente in un maggiore guadagno e in una riduzione dello stress in cucina a favore della Vostra attività e della Vostra clientela. These advantages will be transformed rapidly into greater earnings and less stress in the kitchen: in favour of your business and your customers.



▪ CARATTERISTICHE GENERALI  
general characteristics

- Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato;  
Stainless steel interior and exterior, with the exception of the external base in galvanised steel;
- Angoli interni arrotondati;  
Rounded internal angles;
- Poliuretano ad alta pressione iniettato senza gas CFC pericolosi per l'ambiente;  
High-pressure injected polyurethane, without the use of dangerous CFCs;
- Spessore dell'isolamento: 40 mm;  
Insulation thickness: 40 mm;
- Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica;  
Self-closing doors with magnetic gasket;
- Pannello frontale con scheda di controllo elettronica;  
Front panel with electronic control board;
- Refrigerazione ventilata;  
Ventilated refrigeration;
- Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%);  
Standard easily removable tropicalised refrigeration unit (+40° room temperature and 60% relative humidity);
- Abbattitori di temperatura progettati e predisposti anche per unità frigorifera remota;  
Blast chillers designed and arranged for remote refrigeration units as well;
- Griglia posteriore apribile e unità a sportabile, per una facile manutenzione;  
Opening rear grate and removable unit for easy maintenance;
- Sbrinatorio a evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa;  
Defrosting with timed evaporator at end of cycle, and lower bowl for condensate water;
- Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C, oppure a tempo.  
Cycles can be set with a core probe between +3°C and -18°C, or timed;
- Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (60/90 H mm).  
Height-adjustable stainless-steel feet (60/90 H mm);
- Adatti a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm.  
Suitable for both GN 1/1 grids and 600 x 400 mm trays;
- Pronto all'uso.  
Ready to use.

▪ DOTAZIONE DI SERIE  
standard equipment

- Sonda camera;  
Chamber probe;
- Sonda spillone;  
Needle probe;
- Guide universali in acciaio GN 1/1 e 600 x 400 mm.  
Steel universal guides GN 1/1 and 600 x 400 mm.

Guide universali in acciaio / Steel universal guides:  
(6 per/ for ATT03/\_TH - 10 per/ for ATT05/\_TH - 14 per/ for ATT07/\_TH - 20 per/ for ATT10/\_TH - 30 per/ for ATT15/\_TH - 40 per/ for ATT20/\_TH).

▪ VERSIONI DISPONIBILI:  
available versions:

- Touch;
- Digitale;  
Digital;
- Con gruppo incorporato (CG);  
With built-in unit (CG);
- Senza gruppo (SG).  
Remote version (SG).

▪ TIPOLOGIA DI REFRIGERAZIONE  
type of refrigeration

- Ventilata (V) / Ventilated (V)

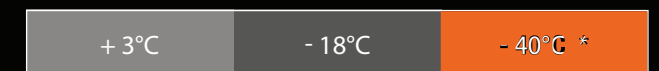


Display touch;  
Touch display;



Display digitale;  
Touch display;

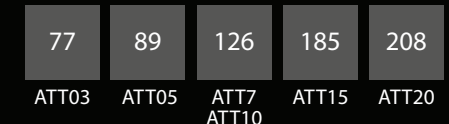
▪ TEMPERATURA DI ESERCIZIO (°C)  
operating temperature (°C)



- Dati di collaudo: temperatura +40°C / Umidità 60%  
- Testing data: temperature +40°C / 60% humidity

▪ DISPONIBILE NELLE MISURE:  
available in the following sizes:

PROFONDITÀ / DEPTH: 75 cm  
LUNGHEZZE / LENGTHS: 75 cm  
ALTEZZE / HEIGHTS (cm):



▪ ADATTO AD ABBATTERE:  
suitable for chilling:

