



DOLOMITI

abbattitori blast chillers

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Versioni P con struttura esterna in acciaio plastificato
- Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm (no Mod. 3 2/3)
- Distanza tra ripiani regolabile
- Abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto
- Gas R290
- Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio
- Portata max garantita di Kg 150 per tutte le versioni da pavimento con top
- Disponibili senza top per il posizionamento sotto banchi/tavoli da lavoro
- Porte reversibili di serie per tutti i modelli da pavimento

- *Made from stainless steel AISI 304*
- *P versions made from steel plasticized outer structure*
- *It can accept both 1/1 gastronorm that baking tins 60x40 cm (no Dolomiti 3 2/3)*
- *Distance between adjustable shelves*
- *Blast freezing, chilling, hard and maintenance ventilation system that prevents spread of ruining the product*
- *Gas R290*
- *Heated door gasket avoids locking*
- *Max capacity guaranteed 150 kg for all floor standing versions with top*
- *Available without top for placement under desks / work tables*
- *Standard reversible doors for all floor models*



DOLOMITI 3 P 2/3



DOLOMITI 3 P 1/1



DOLOMITI 5



DOLOMITI 5 P



DOLOMITI 5 1/1



DOLOMITI 5 P 1/1

**Comandi Standard:**

- Abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento
- Facile ed intuitivo sia a tempo che a sonda
- Ciclo di sbrinamento

Standard controls:

- Blast freezing/chilling, hard and hold program.
- Time and probe easy and intuitive use
- Defrosting program



Distanza ripiani mm 40, esclusi i mod. Gelateria
Distance between shelves mm 40, excluding Gelateria models



Distanza ripiani regolabili mm 50 opzionali su mod. 60x40 standard su mod. Gelateria

Distance between adjustable shelves mm 50 optional on mod. 60x40 standard on mod. Gelateria



Sonda rilevamento temperatura
Probe to survey the core temperature of the product

**Comandi Gelateria:**

- Abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento
- Ciclo di sbrinamento
- Con programmi
- Predisposizione per la sonda riscaldata (opzionale)

Gelateria controls:

- Blast freezing/chilling, hard and hold program
- Defrosting program
- Programmable
- Equipped with optional heated probe



Porte reversibili di serie per Dolomiti 5, 10 e 14
Standard reversible doors on Dolomiti 5, 10 and 14

**DOLOMITI 5**

Disponibili senza top per il posizionamento sotto il banco/tavolo da lavoro

Available without top for under counter installation

**DOLOMITI GELATERIA****DOLOMITI 5 GELATERIA****DOLOMITI 7 GELATERIA****DOLOMITI 10 GELATERIA****DOLOMITI 14 GELATERIA**



DOLOMITI 3 P 2/3
n.3 -> 2/3 GN



DOLOMITI 3 P 1/1
n.3 -> 1/1 GN



DOLOMITI 5 1/1
n.5 -> 1/1 GN



DOLOMITI 5
n.5 -> 1/1 GN - cm 60x40



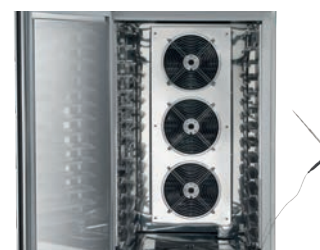
DOLOMITI 5 GELATERIA
n.5 -> 1/1 GN - cm 60x40



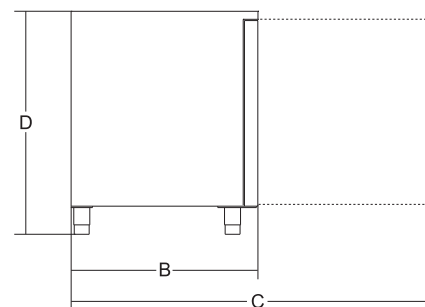
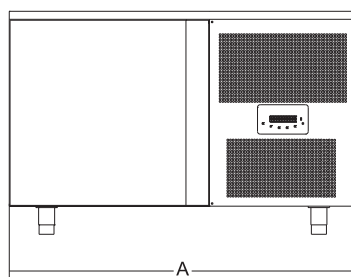
DOLOMITI 7 GELATERIA
n.7 -> 1/1 GN - cm 60x40



DOLOMITI 10 GELATERIA
n.10 -> 1/1 GN - cm 60x40



DOLOMITI 14 GELATERIA
n.14 -> 1/1 GN - cm 60x40



	watt				lt	n.	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Dolomiti 3 P 2/3	1ph	644	+70/+3°C 90 min./kg 8	+70/-18°C 240 min./kg 5	29	3 - 2/3 GN	340x340 h.270	640	630	1020	400	45	660x650x550	50
Dolomiti 3 P 1/1	1ph	791	+70/+3°C 90 min./kg 9	+70/-18°C 240 min./kg 6	36	3 - 1/1 GN	340x550 h.370	640	740	1220	500	60	660x760x650	68
Dolomiti 5 1/1 CT	1ph	893	+70/+3°C 90 min./kg 10	+70/-18°C 240 min./kg 7	70	5 - 1/1 GN	560x360 h.330	680	680	1295	880	85	700x750x1050	95
Dolomiti 5 P 1/1	1ph	893	+70/+3°C 90 min./kg 10	+70/-18°C 240 min./kg 7	70	5 - 1/1 GN	560x360 h.330	680	680	1295	880	85	700x750x1050	95
Dolomiti 5 CT	1ph	962	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-18°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x430 h.330	750	750	1435	850	98	770x820x1020	108
Dolomiti 5 P	1ph	962	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-18°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x430 h.330	750	750	1435	880	95	770x820x1050	105
Dolomiti 5 Gelateria	1ph	1.237	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-18°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x430 h.330	750	750	1435	850	98	770x820x1020	108
Dolomiti 7 Gelateria	1ph	1.256	+70/+3°C 90 min./kg 20	+70/-18°C 240 min./kg 12	150	7 - 1/1 GN 7 - cm 60x40	630x420 h.600	1300	700	1435	830	155	1320x720x1000	165
Dolomiti 10 Gelateria	1ph	1.615	+70/+3°C 90 min./kg 25	+70/-18°C 240 min./kg 15	206	10 - 1/1 GN 10 - cm 60x40	630x430 h.760	750	750	1435	1500	185	770x820x1670	200
Dolomiti 14 Gelateria	1ph	2.905	+70/+3°C 90 min./kg 40	+70/-18°C 240 min./kg 25	282	14 - 1/1 GN 14 - cm 60x40	630x430 h.1040	750	750	1435	1900	265	770x820x2070	280