



DOLOMITI

abbattitori blast chillers

- Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo.
- Dolomiti 3 P e Dolomiti 5 P: struttura esterna in lamiera plastificata ed interna in acciaio inox
- Dolomiti 5-10-14 Gelateria: struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm (no Dolomiti 3 2/3).
- Distanza tra ripiani regolabile.
- Abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento.
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto.
- Gas R404A.
- 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.

- *Designed for high efficiency and ease of use.*
- *Dolomiti 3 P and Dolomiti 5 P: made from laminated metal outer structure and stainless steel inner structure.*
- *Dolomiti 5-10-14 Gelateria: made from stainless steel.*
- *It can accept both 1/1 gastronorm trays or 60x40 cm trays (not on Dolomiti 3 2/3).*
- *Distance between shelves adjustable*
- *Blast freezing, chilling, hard programs and hold function.*
- *Diffused ventilation prevents product damage*
- *R404A Gas.*
- *Heated door gasket avoids door's clogging.*
- *Guaranteed maximum load kg 150 on all the floor models with top*
- *Without top for under counter installation*
- *Reversible doors on all floor models.*



DOLOMITI 3 - 1/1 P

DOLOMITI 3 - 2/3 P



DOLOMITI 5 / DOLOMITI 5 P

DOLOMITI 5 - 1/1 / DOLOMITI 5 - 1/1 P



1. Comandi base
Basic controls



2. Comandi Gelateria
Gelateria controls



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



4. Distanza ripiani mm 50 regolabile
Distance between shelves adjustable mm 50

Comandi Base:

- abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento.
- facile ed intuitivo sia a tempo che a sonda
- ciclo di sbrinamento.

Comandi Gelateria:

- abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento.
- ciclo di sbrinamento.
- con programmi.
- predisposizione per la sonda riscaldata (opzionale).

Basic controls:

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

Gelateria controls:

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



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



6. DOLOMITI 5
Disponibili senza top per il posizionamento sotto il banco/tavolo da lavoro
Without top for under counter installation



DOLOMITI 5 GELATERIA



DOLOMITI 7 GELATERIA



DOLOMITI 10 GELATERIA



DOLOMITI 14 GELATERIA



DOLOMITI 3 - 2/3 P



DOLOMITI 3 - 1/1 P



DOLOMITI 5



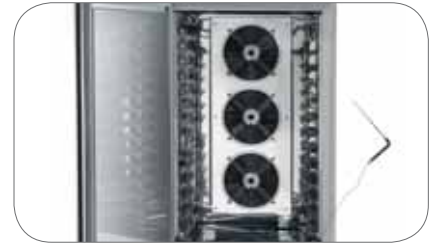
DOLOMITI 5 GELATERIA



DOLOMITI 7 GELATERIA



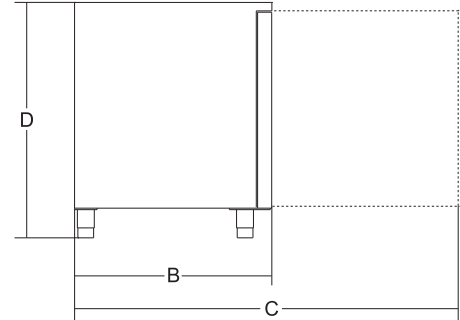
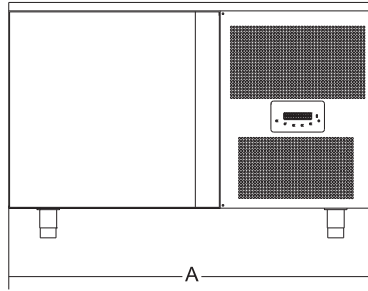
DOLOMITI 10 GELATERIA



DOLOMITI 14 GELATERIA



DOLOMITI GELATERIA



	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Potenza assorbita Absorbed power Aufgenommene Leistung Puissance absorbée	Res. abb. temp. Chilling efficiency Kühlleistung Rendém. refroidiss. rap.	Res. surgelazione Freezing efficiency Gefrierleistung Rendement surgelation	Volume Volume Volumen Volume	Numero teglie Number of trays Anzahl bleche Nombre de bacs	Dimensioni interne Inner dimensions Gebrauchmaße Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt				lit	n.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
Dolomiti 3 P - 2/3	230V/50Hz	680	+70/+3°C 90 min. Kg 8	+70/-20°C 240 min. Kg 5	29	3 - 2/3 gastronorm	340x340 h. 270	640	630	1220	400	45	660x650 x550	50
Dolomiti 3 P - 1/1	230V/50Hz	758	+70/+3°C 90 min. Kg 9	+70/-20°C 240 min. Kg 6	36	3 - 1/1 gastronorm	340x550 h. 370	640	740	1220	500	60	660x760 x650	68
Dolomiti 5 P - 1/1	230V/50Hz	1116	+70/+3°C 90 min. Kg 10	+70/-20°C 240 min. Kg 7	70	5 - 1/1 gastronorm	560x470 h. 330	680	680	1295	880	85	700x750 x1050	95
Dolomiti 5 P	230V/50Hz	1200	+70/+3°C 90 min. Kg 12	+70/-20°C 240 min. Kg 9	95	5 - 1/1 gastronorm	5 - 60x40	750	750	1435	880	95	770x820 x1050	105
Dolomiti 5 Gelateria	230V/50Hz	1385	+70/+3°C 90 min. Kg 12	+70/-20°C 240 min. Kg 9	95	5 - 1/1 gastronorm	630x540 h. 330	750	750	1435	850	98	770x820 x1020	108
Dolomiti 7 Gelateria	230V/50Hz	1493	+70/+3°C 90 min. Kg 20	+70/-18°C 240 min. Kg 12	150	7 - 1/1 gastronorm	630x420 h. 600	1300	700	1435	830	155	1320x720 x1000	165
Dolomiti 10 Gelateria	400V/50Hz 3F+N	1775	+70/+3°C 90 min. Kg 25	+70/-18°C 240 min. Kg 15	206	10 - 1/1 gastronorm	630x430 h. 760	750	750	1435	1500	185	770x820 x1670	200
Dolomiti 14 Gelateria	400V/50Hz 3F+N	3400	+70/+3°C 90 min. Kg 40	+70/-18°C 240 min. Kg 25	282	14 - 1/1 gastronorm	630x430 h.1040	750	750	1435	1900	265	770x820 x2070	280
	Alimentación Alimentação Электроснабжение 電源	Potencia absorbida Potência absorvida Потребляемая мощность 需索功率	Rendimiento abs. temp. Rend. Resfriamento rap. Эффект охлаждения 冷藏功效	Rendimiento congelación Rend. congelamento Эффект замораживания 冷冻功效	Volumen Volume Объем 体积	Numero de fuentes Número fontes кол-во gastronормостей 托盘数量	Dimensiones internas Dimensões internas Внутренние размеры 内部尺寸	A	B	C	D	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重