

2026



ABBATTITORI
DI TEMPERATURA



051 0038937
info@chscantelli.it
Via della Pace 2/I - Padulle (BO)



ABBATTERE PER CRESCERE

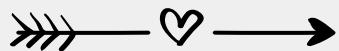
La tecnologia che eleva i prodotti lievitati

I nostri abbattitori sono progettati per garantire prestazioni elevate e costanti: gestiscono prodotti in ingresso fino a +90°C, assicurano una surgelazione rapida fino a -18°C al cuore e un abbattimento positivo a +4°C.

La struttura e la componentistica sono studiate per lavorare in continuo 7–8 ore al giorno, mantenendo sempre la massima efficienza.

Grazie al sistema di sbrinamento a gas caldo, il fermo macchina si riduce a soli 35–40 minuti, consentendo cicli di lavoro più lunghi e produttivi.

Questo risultato è possibile grazie all'impiego di aeroevaporatori con passo alettature da 12 mm, progettati per ottimizzare lo scambio termico e velocizzare lo sbrinamento.



LINEA **ROLL IN**

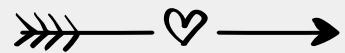


Piccole produzioni, grandi risultati

L'**abbattitore roll-in** è la soluzione ideale per chi non necessita di grandi volumi produttivi, ma non vuole rinunciare a **qualità, efficienza e comodità operativa**.

Progettato per accogliere due carrelli 60×40 oppure un carrello 60×80, offre la possibilità di **integrazione con guide e cremagliere porta-teglie**, garantendo massima flessibilità e ottimizzazione degli spazi di lavoro.

Compatto, pratico e performante, è pensato per rispondere alle esigenze di laboratori e cucine professionali che cercano **risultati eccellenti anche nelle piccole produzioni**.



LINEA ROLL IN

Pannelli in acciaio
inox aisi304



Sonda prodotto



Batterie di nostra
produzione



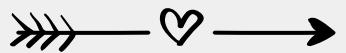
Pannello touch 7"



Caratteristiche principali

- Pannelli in acciaio inox spessore 80 mm
- Maniglia intertecnica
- Pannello touch semplice ed intuitivo
- Unità condensatrice carenata
- Batteria a pavimento di nostra produzione
- Sbrinamento a gas caldo
- Range di temperatura +90° / - 18° al cuore

"Potenza e dinamicità per un laboratorio smart"



LINEA **PROFESSIONAL**



Prestazioni che fanno la differenza

Gli abbattitori professionali a carrello con **porta a tunnel** sono progettati per garantire **massima uniformità di raffreddamento e surgelazione** nei processi di panificazione.

Le **batterie evaporanti a pavimento** della linea **KFL** assicurano una distribuzione ottimale dell'aria anche con carichi elevati, preservando struttura, fragranza e qualità del prodotto. L'**unità condensatrice**, dimensionata in base alla quantità e alla tipologia di prodotto, **garantisce prestazioni costanti e affidabili**, anche nei cicli di lavoro più intensivi.

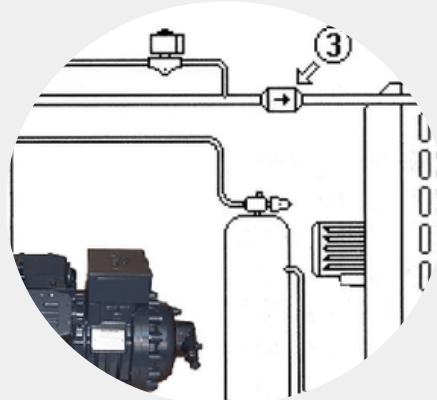


LINEA PROFESSIONAL

Porte a tunnel



Sbrinamento a gas caldo



Batterie Kfl



Pannello touch Stm



Caratteristiche principali

- Pannelli esterni in lamiera zincopreverniciata grigio simil inox
- Interno in acciaio inox304
- Maniglia esterna ed interna chiusura intertecnica
- Pannello touch capacitativo
- Unità condensatrice con sbrinamento a gas caldo
- Batterie evaporanti a pavimento dimensionate in base alla tipologia dei prodotti
- Range di temperatura: +90°/-18° C al cuore

"Dove la performance incontra l'affidabilità"



051 0038937
info@chscantelli.it
Via della Pace 2/I - Padulle (BO)