



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 5-7-10-14 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 Dolomiti 3 P and 5 P: external structure in plastic and inner stainless steel plate*
- *Dolomiti 5-10-14 Gelateria: made from stainless steel.*
- *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 R404A.*
- *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 1/1

DOLOMITI 3 P 2/3



DOLOMITI 5



DOLOMITI 5 P



DOLOMITI 5 1/1



DOLOMITI 5 P 1/1



Comandi standard
Standard controls



Comandi Gelateria
Gelateria controls



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



Distanza ripiani mm 50 regolabile
Distance between shelves adjustable mm 50

Comandi Standard:
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).

Standard 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.
Defrosting program.
Programmable.
Equipped with optional heated probe.



Porte reversibili di serie per Dolomiti 5, 10 e 14
reversible doors for Dolomiti number 5, 10 and 14

DOLOMITI 5
Disponibili senza top per il posizionamento sotto il banco/tavolo da lavoro
DOLOMITI 5
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
n.5 -> cm 60x40



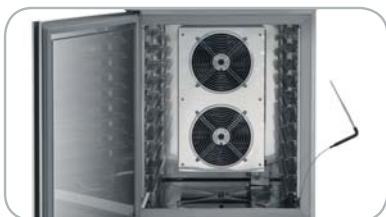
DOLOMITI 5 GELATERIA

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



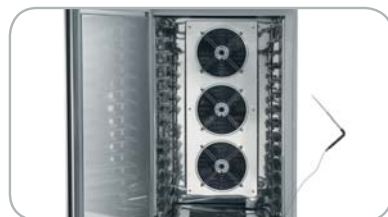
DOLOMITI 7 GELATERIA

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



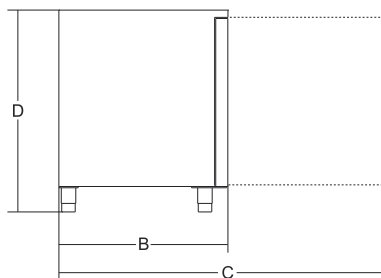
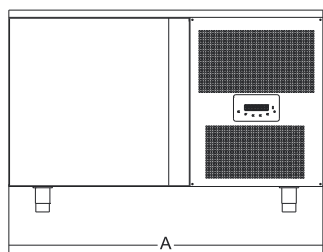
DOLOMITI 10 GELATERIA

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



DOLOMITI 14 GELATERIA

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



								A	B	C	D			
	watt			lt	n.	lt		mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Dolomiti 3 P 2/3	1ph 680	+70/+3°C 90 min./kg 8	+70/-20°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 758	+70/+3°C 90 min./kg 9	+70/-20°C 240 min./kg 6	36	3 - 1/1 GN	340x550 h.370		640	740	1220	500	60	660x760x650	68
Dolomiti 5 1/1	1ph 1.116	+70/+3°C 90 min./kg 10	+70/-20°C 240 min./kg 7	70	5 - 1/1 GN	560x470 h.330		680	680	1295	880	85	700x750x1050	95
Dolomiti 5 P 1/1	1ph 1.116	+70/+3°C 90 min./kg 10	+70/-20°C 240 min./kg 7	70	5 - 1/1 GN	560x470 h.330		680	680	1295	880	85	700x750x1050	95
Dolomiti 5	1ph 1.200	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-20°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x540 h.330		750	750	1435	880	95	770x820x1050	105
Dolomiti 5 P	1ph 1.200	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-20°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x540 h.330		750	750	1435	880	95	770x820x1050	105
Dolomiti 5 Gelateria	1ph 1.385	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-20°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x540 h.330		750	750	1435	850	98	770x820x1020	108
Dolomiti 7 Gelateria	1ph 1.493	+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	3ph 1.775	+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	3ph 3.400	+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