



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70

12 x GN 2/1 (paso: 70 mm).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 70 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelación: 40 kg / 240'.

El abatimiento rápido ayuda a mantener la calidad de los alimentos, preservar los nutrientes y a mejorar la eficiencia de los procesos en la cocina.

Un amplio campo de aplicaciones

✓ Pizzas congeladas, pasta fresca, pastelería, gastronomía, heladería, postres, panadería, etc.

Un equipo, varias funciones

- ✓ Abatimiento rápido a +3°C, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que el elemento se deshidrate por evaporación, permitiendo conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete días.
- ✓ Ultracongelación a -18°C en el centro en menos de cuatro horas, evitando la formación de macrocristales, condición esencial para -en el momento del uso- el alimento descongelado tenga la consistencia y calidad originarias.
- ✓ Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función.

Construcción robusta, higiénica y fiable

- ✓ Fabricado en acero inoxidable con protección catódica higiénica y fácil de limpiar
- ✓ Aislamiento por espuma de poliuretano expandido en agua libre de CFC's y HCFC's
- ✓ Compresores de alta potencia para un enfriamiento rápido
- ✓ Flujo de aire indirecto
- ✓ Motor integrado
- ✓ Refrigerante freón de bajo contenido en GWP.

- ✓ Evaporadores tratados con catafóresis para reducir olores y moho, favoreciendo rendimiento y durabilidad en el tiempo.

Panel de control avanzado

- ✓ Ciclos por temperatura, tiempo o sonda al corazón.
- ✓ Función HARD para refrigeración rápida, SOFT para ultracongelación.
- ✓ Almacenamiento de datos al final del ciclo.
- ✓ Desescarche manual por aire.
- ✓ Posibilidad de personalizar y almacenar ciclos y ajustes.
- ✓ Funciones HACCP para almacenamiento de alarmas.
- ✓ Conectividad Bluetooth para un máximo control de los procesos a través de la app gratuita EVConnect.

Ciclos especiales

- ✓ Preenfriamiento.
- ✓ Sanitización de pescado crudo.
- ✓ Endurecimiento del helado.
- ✓ Otros ciclos opcionales: descongelación, esterilización del interior, enfriamiento por sonda al corazón.

INCLUIDO

- ✓ Sonda al corazón.
- ✓ Conectividad Bluetooth.

OPCIONAL

- Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.

ACCESORIOS

- Carro bandejas

ESPECIFICACIONES

Capacidad recipientes GN 2/1: 12
Paso entre bandejas: 70 mm

Capacidad abatimiento: 90°C a 3°C / 90' / 70 kg
Capacidad ultracongelación: 90°C a -18°C / 240' / 40 kg

Consumo: 3800 W

Dimensiones internas: 670 mm x 660 mm x 1040 mm (Volumen interior:)

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 820 mm
- ✓ Fondo: 1130 mm
- ✓ Alto: 1825 mm

Peso neto: 250 kg

Dimensiones del embalaje

850 x 1150 x 1950 mm

Volumen del embalaje: 1.906 m³

Peso bruto: 260 kg

MODELOS DISPONIBLES

5140178 Abatidor AT-12-2/70 400/50/3N

5140177 Abatidor AT-12-2/70 220/60/3

* Consulte para versiones especiales



ficha de producto
actualizado 16/10/2024





ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70

12 x GN 2/1 (paso: 70 mm).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

 Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA EXPORT www.sammic.es Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto
actualizado 16/10/2024