ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-5 1/1 PW

5 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (distanza: 70 mm).

Descrizione commerciale

Rendimento:

- ✓ Refrigerazione: 20 kg / 90'.
- ✓ Surgelazione: 14 kg / 240'.

L'abbattimento rapido aiuta a mantenere la qualità degli alimenti, a conservare i nutrienti e a migliorare l'efficienza dei processi in cucina.

Un ampio campo di applicazioni

- ✓ Pizze congelate, pasta fresca, pasticceria, gastronomia, gelateria, dessert, pane, eccetera.

Un'apparecchiatura, varie funzioni

- ✓ Abbattimento rapido a +3 °C che inibisce la proliferazione batterica e impedisce che l'alimento si disidrati a causa dell'evaporazione, conservandone così le qualità originali per un periodo di cinque - sette giorni.
- ✓ Surgelazione a -18 °C al centro in meno di quattro ore che evita la formazione di microcristalli, condizione essenziale affinché, al momento dell'utilizzo, l'alimento scongelato abbia la consistenza e la qualità originarie.
- ✓ Conservazione automatica alla temperatura di mantenimento programmata al termine di ogni funzione.

Struttura robusta, igienica e sicura

- ✓ Costruito in acciaio inox con protezione catodica igienica e facile da pulire
- ✓ Isolamento con schiuma di poliuretano espanso a base d'acqua senza CFC e HCFC
- ✓ Compressori ad elevata potenza per un raffreddamento rapido
- ✓ Flusso d'aria indiretto
- ✓ Motore integrato
- ✓ Fluido refrigerante R290 a basso contenuto di GWP.
- ✓ Evaporatori trattati con cataforesi per ridurre odori e muffa, favorendo rendimento e durabilità nel tempo.

Pannello di controllo avanzato

- ✓ Cicli di temperatura, tempo o sonda al cuore.
- ✓ Funzione HARD per refrigerazione rapida, SOFT per surgelazione.
- ✓ Memorizzazione dei dati al termine del ciclo.
- ✓ Sbrinamento manuale ad aria.
- ✓ Possibilità di personalizzare e memorizzare cicli e regolazioni.
- ✓ Funzioni HACCP per la memorizzazione degli allarmi.
- ✓ Connettività Wi-Fi per il massimo controllo del processo tramite l'app gratuita EVConnect.

Cicli speciali.

- ✓ Preraffreddamento.
- ✓ Sanitizzazione del pesce crudo.
- ✓ Indurimento del gelato.
- ✓ Altri cicli opzionali: scongelamento, sterilizzazione dell'interno, raffreddamento con sonda al cuore.

Incluso

- ✓ Sonda al cuore.
- ✓ Connettività Wi-Fi.

Specifiche

Capacità recipienti GN 1/1: 5
Distanza tra vassoi: 70 mm
Capacità raffreddamento: 90ºC a 3ºC / 90' / 20 kg
Capacità ultracongelamento: 90ºC a -18ºC / 240' / 14 kg
Consumo: 1000 W

Dimensioni interne: 700 mm x 464 mm x 387 mm (Volume interno: 0.125 l)

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 820 mm
- ✓ Profondità: 738 mm
- ✓ Altezza: 909 mm

Peso netto: 90 kg
Dimensioni del pacchetto
850 x 770 x 1090 mm
Peso lordo: 100 kg

Modelli disponibili

5142185	Abbattitore AT-5 1/1 PW 230/50-60/1

** Consulta per versioni speciali*

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA SOTTOVUOTO
ABBATTITORI DI TEMPERATURA

scheda del prodotto
aggiornato **26/09/2025**

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Copyright 2025 © Sammic S.L.

ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-5 1/1 PW

5 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (distanza: 70 mm).

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA SOTTOVUOTO
ABBATTITORI DI TEMPERATURA

sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403

Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 26/09/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.