



# 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: 90°C a 3°C / 90' / 20 kg

Capacità ultracongelamento: 90°C a -18°C / 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





# 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  
ABBATTITORI DI TEMPERATURA



[sammic.it](http://sammic.it)

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



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto  
aggiornato 20/03/2025