# sammic

## ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20

1 carro(s) GN 1/1 / 1 carro GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motor integrado.





## 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.

## NCLUIDO

√ Sonda al corazón.

✓ Conectividad Bluetooth.

## **OPCIONAL**

☐ Conectividad Wifi para un control de procesos desde

cualquier lugar.

## Accesorios

Carro bandejas

## ESPECIFICACIONES

Carro gn 1/1: 1

carro gn 2/1: 1

Carro EN 600 x 400: 1

Carro EN 600 x 800: 1

Capacidad abatimiento: 90°C a 3°C / 90' / 90 kg

Capacidad ultracongelacion: 90°C a -18°C / 240' / 65 kg

Consumo: 3900 W

**Dimensiones internas**: 650 mm x 840 mm x 1900 mm (Volumen

interior: 1240 l)

## Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 890 mm

√ Fondo: 1397 mm

√ Alto: 2450 mm

Peso neto: 450 kg

Dimensiones del embalaje 950 x 1550 x 2580 mm

Volumen del embalaje: 3.8 m<sup>3</sup>

Peso bruto: 480 kg

## Construcción robusta, higiénica y fiable

gramada al final de cada función.

**DESCRIPCIÓN COMERCIAL** 

Refrigeración: 90 kg / 90'.

Un amplio campo de aplicaciones

Ultracongelación: 65 kg / 240'.

El abatimiento rápido ayuda a mantener la calidad de los ali-

mentos, preservar los nutrientes y a mejorar la eficiencia de los

√ Pizzas congeladas, pasta fresca, pastelería, gastronomía, heladería,

Abatimiento rápido a  $+3^{\circ}$ C, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que el elimento se deshidrate por evaporación, permitiendo

evitando la formación de macrocristales, condición esencial para -en el momento del uso- el alimento descongelado tenga la consistencia

conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete

✓ Ultracongelación a -18°C en el centro en menos de cuatro horas,

Rendimiento:

procesos en la cocina.

postres, panadería, etc.

días.

Un equipo, varias funciones

 Fabricado en acero inoxidable con protección catódica higiénica y fácil de limpiar

✓ Conservación automática en la temperatura de mantenimiento pro-

- 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

v calidad originarias.

- √ 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.

## MODELOS DISPONIBLES

5140145 Abatidor AT-20 400/50/3N

5140148 Abatidor AT-20 220/60/3

\* Consulte para versiones especiales





# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDI

## **ficha de producto** actualizado **09/01/2025**



## **ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20**

1 carro(s) GN 1/1 / 1 carro GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motor integrado.



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

www.sammic.es

Basarte 1

Basarte 1

Basarte 1

Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95 es.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.