



ABATEDOR 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.



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Rendimento:

- ✓ Refrigeração: 90 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelação: 65 kg / 240'.

O abatimento rápido ajuda a manter a qualidade dos alimentos, preservar os nutrientes e a melhorar a eficiência dos processos na cozinha.

Um vasto campo de aplicações

- ✓ Pizzas congeladas, massa fresca, pastelaria, gastronomia, gelataria, sobremesas, padaria, etc.

Um equipamento, várias funções

- ✓ Abatimento rápido a +3°C que inibe a proliferação de bactérias e evita a desidratação do alimento por evaporação, permitindo conservar as qualidades originais da comida entre cinco a sete dias.
- ✓ Ultracongelação a -18°C no centro em menos de quatro horas, evitando a formação de macrocristais, condição essencial para que, no momento de utilizar, o alimento descongelado tenha a consistência e qualidade originais.
- ✓ Conservação automática na temperatura de manutenção, programada no final de cada função.

Construção robusta, higiénica e fiável

- ✓ Fabricado em aço inoxidável com proteção catódica higiénica e fácil de limpar
- ✓ Isolamento por espuma de poliuretano expandido em água, livre de CFC's e HCFC's
- ✓ Compressores de alta potência para um arrefecimento rápido
- ✓ Fluxo de ar indireto
- ✓ Motor integrado
- ✓ Refrigerante freon com baixo conteúdo em GWP.
- ✓ Evaporadores tratados com cataforese para reduzir odores e bolor, favorecendo o rendimento e a durabilidade no tempo.

Painel de controlo avançado

- ✓ Ciclos por temperatura, tempo ou sonda ao coração.
- ✓ Função HARD para refrigeração rápida, SOFT para ultracongelação.
- ✓ Armazenamento de dados no final do ciclo.
- ✓ Degelo manual através de ar.
- ✓ Possibilidade de personalizar e armazenar ciclos e ajustes.
- ✓ Funções HACCP para armazenamento de alarmes.
- ✓ Conectividade Bluetooth para controle máximo do processo por meio da app gratuita EVConnect.

Ciclos especiais

- ✓ Pré-arrefecimento.
- ✓ Sanitização de peixe cru.
- ✓ Endurecimento do gelado.
- ✓ Outros ciclos opcionais: descongelamento, esterilização do interior, arrefecimento por sonda ao coração.

INCLUI

- ✓ Sonda ao coração.
- ✓ Conectividade Bluetooth.

OPCIONAL

- ☐ Conectividade Wi-Fi para qualquer lugar.
controle de processos em

ACESSÓRIOS

- ☐ Carro bandejas

ESPECIFICAÇÕES

Carro gn 1/1: 1

Carro gn 2/1: 1

Carro EN 600 x 400: 1

Carro EN 600 x 800: 1

Capacidade abatimento: 90°C a 3°C / 90' / 90 kg

Capacidade ultracongelação: 90°C a -18°C / 240' / 65 kg

Consumo: 3900 W

Dimensões internas: 650 mm x 840 mm x 1900 mm (Volume interior: 1240 l)

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 890 mm
- ✓ Profundidade: 1397 mm
- ✓ Altura: 2450 mm

Peso líquido: 450 kg

Dimensões da embalagem

950 x 1550 x 2580 mm

Volume embalado: 3.8 m³

Peso bruto: 480 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

5140145 Abatedor AT-20 400/50/3N

5140148 Abatedor AT-20 220/60/3

* Consulte para versões especiais



ABATEDOR 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.



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
ABATEDORES DE TEMPERATURA



www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 09/01/2025