



ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-3 2/3

3 x GN 2/3 (distanza: 70 mm).



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA
ABBATTITORI DI TEMPERATURA



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Rendimento:

- ✓ Refrigerazione: 7 kg / 90'.
- ✓ Surgelazione: 4.9 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 freon 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 Bluetooth 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 Bluetooth.

OPZIONALE

- Connettività Wi-Fi per il controllo del processo da qualsiasi luogo.

ACCESSORI

- Carrelli vassoi

SPECIFICHE

Capacità recipienti GN 2/3: 3
Distanza tra vassoi: 70 mm

Capacità raffreddamento: 90°C a 3°C / 90' / 7 kg
Capacità ultracongelamento: 90°C a -18°C / 240' / 4.9 kg

Consumo: 700 W

Dimensioni interne: 340 mm x 362 mm x 270 mm (Volume interno: 33 l)

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 600 mm
- ✓ Profondità: 605 mm
- ✓ Altezza: 400 mm

Peso netto: 42 kg

Dimensioni del pacchetto
620 x 620 x 500 mm
Volume imballato: 0.1922 m³
Peso lordo: 49 kg

MODELLI DISPONIBILI

5140183 Abbattitore AT-3 2/3 230/50/1

5140187 Abbattitore AT-3 2/3 100/50-60/1

* Consulta per versioni speciali



scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025



ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-3 2/3

3 x GN 2/3 (distanza: 70 mm).



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA
ABBATTITORI DI TEMPERATURA



www.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 09/01/2025