



SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER AT-20 (KOMPATIBEL)

1 Wagen 20 x GN 1/1 kompatibel mit Öff. Eingebauter Motor.



BESCHREIBUNG

Kapazität:

- ✓ Kühlung: 75 kg / 90'.
- ✓ Tiefgefrieren: 45 kg / 240'.

Das schnelle Abkühlen trägt dazu bei, die Qualität der Lebensmittel zu erhalten, die Nährstoffe zu bewahren und die Prozesseffizienz in der Küche zu verbessern.

Eine breite Anwendungsvielfalt

- ✓ Tiefkühlpizza, frische Pasta, Feingebäck, Gastronomie, Speiseeis, Desserts oder Backwaren.

Ein Gerät, viele Funktionen

- ✓ Schnelle Abkühlung auf +3°C, wodurch die Ansiedelung von Bakterien und die Austrocknung der Nahrung durch Luftkontakt verhindert wird. So bleiben die Lebensmittel fünf bis sieben Tage frisch.
- ✓ Tiefgefrieren auf -18°C im Kern in weniger als vier Stunden, damit keine Makrokristalle entstehen. Dies ist eine grundlegende Voraussetzung, damit die aufgetaute Nahrung zum Zeitpunkt der Verwendung die ursprüngliche Konsistenz und die original Eigenschaften aufweist.
- ✓ Automatische Konservierung bei der nach Ablauf jeder Funktion eingestellten Lagertemperatur.

Robuste, hygienische und zuverlässige Konstruktion

- ✓ Hergestellt aus Edelstahl mit hygienischem kathodischem Schutz und einfach zu reinigen.
- ✓ Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem, wassergeschäumtem Polyurethanschaum.
- ✓ Hochleistungskompressoren für eine schnelle Kühlung.
- ✓ Indirekter Luftfluss.
- ✓ Eingebauter Motor.
- ✓ Kältemittel Freon mit niedrigem GWP.
- ✓ Mit Kataphorese behandelte Verdampfer zur Reduzierung von Gerüchen und Schimmelpilzen, was die Leistung und Lebensdauer

begünstigt.

Fortschrittliches Bedienfeld

- ✓ Temperatur- oder Zeitzyklen oder Kerntemperaturfühler.
- ✓ HARD-Funktion für schnelles Abkühlen, SOFT-Funktion für Tiefgefrieren.
- ✓ Datenspeicherung am Ende des Zyklus.
- ✓ Manuelle Luftabtauung.
- ✓ Die Zyklen und Einstellungen können individuell angepasst und gespeichert werden.
- ✓ HACCP-Funktionen für die Speicherung von Alarmen.
- ✓ Bluetooth-Konnektivität für maximale Prozesskontrolle über die kostenlose EVConnect-App.

Sonderzyklen

- ✓ Vorkühlung.
- ✓ Desinfektion von rohem Fisch.
- ✓ Eishärtung.
- ✓ Andere optionale Zyklen: Auftauen, Sterilisation des Innenraums, Kühlung durch Kerntemperaturfühler.

ENTHÄLT

- ✓ Kerntemperaturfühler.
- ✓ Bluetooth-Konnektivität.

OPTIONAL

- WLAN-Konnektivität für die Prozesssteuerung von überall.

TECHNISCHE DATEN

Wagen GN 1/1: 1

Kühlkapazität: 90°C a 3°C / 90' / 75 kg

Schockfrost-Kapazität: 90°C a -18°C / 240' / 45 kg

Verbrauch: 3800 W

Innere Abmessungen: 530 mm x 820 mm x 1620 mm (Inneres Fassungsvermögen: 704 l)

Außenabmessungen

✓ Breite: 945 mm

✓ Tiefe: 1116 mm

✓ Höhe: 2445 mm

Nettogewicht: 360 kg

Crated dimensions

980 x 1200 x 2480 mm

Volumen verpackt: 2.926 m³

Bruttogewicht: 370 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5140143 Schockkühler AT-20CHC 400/50/3N (Convothem-kompatibel)

5140144 Schockkühler AT-20CHG 400/50/3N (Giorik-kompatibel)

5142142 Schockkühler AT-20CHRW 400/50/3N (Rational-kompatibel)

5142143 Schockkühler AT-20CHCW 400/50/3N (Convothem-kompatibel)

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen



NAHRUNGSMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VI-
SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER

einzelkatalog
aktualisiert 09/01/2025



SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER AT-20 (KOMPATIBEL)

1 Wagen 20 x GN 1/1 kompatibel mit Öfen. Eingebauter Motor.



NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VI-
SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER

 **sammic** | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 09/01/2025