



ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-20 (COMPATIBILE)

1 carrello 20 x GN 1/1 compatibile con i forni. Motore integrato.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA
ABBATTITORI DI TEMPERATURA

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Rendimento:

- ✓ Refrigerazione: 75 kg / 90'.
- ✓ Surgelazione: 45 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.

SPECIFICHE

Carrello gn 1/1: 1

Capacità raffreddamento: 90°C a 3°C / 90' / 75 kg

Capacità ultracongelamento: 90°C a -18°C / 240' / 45 kg

Consumo: 3800 W

Dimensioni interne: 530 mm x 820 mm x 1620 mm (Volume interno: 704 l)

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 945 mm
- ✓ Profondità: 1116 mm
- ✓ Altezza: 2445 mm

Peso netto: 360 kg

Dimensioni del pacchetto

980 x 1200 x 2480 mm

Volume imballato: 2.926 m³

Peso lordo: 370 kg

MODELLI DISPONIBILI

5140143 Abbattitore AT-20CHC 400/50/3N (compatibile con Convothem)

5140144 Abbattitore AT-20CHG 400/50/3N (compatibile con Giorik)

5142142 Abbattitore AT-20CHRW 400/50/3N (compatibile con Rational)

5142143 Abbattitore AT-20CHCW 400/50/3N (compatibile con Convothem)

* Consulta per versioni speciali



scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025



ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-20 (COMPATIBILE)

1 carrello 20 x GN 1/1 compatibile con i forni. Motore integrato.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA
ABBATTITORI DI TEMPERATURA

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025



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	