



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1 PW

10 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (paso: 70 mm).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

### Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 40 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelación: 28 kg / 240'.

El abatimiento rápido ayuda a mantener la calidad de los alimentos, preservar los nutrientes y a mejorar la eficiencia de los procesos en la cocina.

### Un amplio campo de aplicaciones

- ✓ Pizzas congeladas, pasta fresca, pastelería, gastronomía, heladería, postres, panadería, etc.

### Un equipo, varias funciones

- ✓ Abatimiento rápido a +3°C, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que el alimento se deshidrate por evaporación, permitiendo conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete días.
- ✓ Ultracongelación a -18°C en el centro en menos de cuatro horas, evitando la formación de macrocristales, condición esencial para -en el momento del uso- el alimento descongelado tenga la consistencia y calidad originarias.
- ✓ Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función.

### Construcción robusta, higiénica y fiable

- ✓ Fabricado en acero inoxidable con protección catódica higiénica y fácil de limpiar.
- ✓ 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.
- ✓ Motor integrado.
- ✓ Refrigerante R290 de bajo contenido en GWP.
- ✓ Evaporadores tratados con catafóresis para reducir olores y moho, favoreciendo rendimiento y durabilidad en el tiempo.

### 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 Wifi 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.

## INCLUIDO

- ✓ Sonda al corazón.
- ✓ Conectividad Wifi.

## ESPECIFICACIONES

Capacidad recipientes GN 1/1: 10

Paso entre bandejas: 70 mm

Capacidad abatimiento: 90°C a 3°C / 90' / 40 kg

Capacidad ultracongelación: 90°C a -18°C / 240' / 28 kg

Consumo: 2200 W

**Dimensiones internas:** 700 mm x 515 mm x 992 mm (Volumen interior: 0.357 l)

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 820 mm

- ✓ Fondo: 799 mm

- ✓ Alto: 1709 mm

Peso neto: 190 kg

Dimensiones del embalaje

850 x 830 x 1900 mm

Peso bruto: 200 kg

## MODELOS DISPONIBLES

5142190 Abatidor AT-10 1/1 PW 230/50-60/1

5142192 Abatidor AT-10 1/1 PW 400/50-60/3N

\* Consulte para versiones especiales



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1  
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1 PW  
10 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (paso: 70 mm).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA



**Fabricante de Equipos para Hostelería**  
**ESPAÑA**  
sammic.es  
Basarte 1  
20720 Azkoitia, Spain  
ventas@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 70 95



**EXPORT**  
sammic.com  
Basarte 1  
20720 Azkoitia, Spain  
sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 72 36

|          |       |
|----------|-------|
| Proyecto | Fecha |
| Ref.     | Uds.  |
| Aprobado |       |

ficha de producto  
actualizado 05/11/2025