



CELLULES DE REFOIDISEMENT AT-10 1/1 PW

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



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CELLULES DE REFOIDISEMENT



DESCRIPTION COMMERCIALE

Performance :

- ✓ Refroidissement : 40 kg / 90'.
- ✓ Ultracongélation : 28 kg / 240'.

Le refroidissement rapide aide à maintenir la qualité des aliments, à préserver les nutriments et à améliorer l'efficacité des processus dans la cuisine.

Un vaste champ d'applications

- ✓ Pizzas surgelées, pâtes fraîches, pâtisserie, gastronomie, glaces, desserts, produits boulangers, etc.

Un équipement, plusieurs fonctions

- ✓ Refroidissement rapide à + 3 °C, qui inhibe la prolifération des bactéries et prévient la déshydratation des aliments par évaporation, permettant ainsi de conserver les qualités d'origine des aliments pendant cinq à sept jours.
- ✓ Ultracongélation à -18 °C au cœur en moins de quatre heures, prévenant la formation de macrocristaux, une condition essentielle pour, qu'au moment de l'utilisation, les aliments décongelés présentent la consistance et la qualité d'origine.
- ✓ Conservation automatique à la température d'entretien programmée à la fin de chaque fonction.

Construction robuste, hygiénique et fiable

- ✓ Fabriqué en acier inoxydable avec protection cathodique hygiénique et facile à nettoyer.
- ✓ Isolation par mousse de polyuréthane expansée dans de l'eau sans CFC ni HCFC.
- ✓ Compresseurs haute puissance pour un refroidissement rapide
- ✓ Flux d'air indirect.
- ✓ Moteur intégré.
- ✓ Gaz réfrigérant R290 à faible potentiel de réchauffement global.
- ✓ Évaporateurs traités par cataphorèse afin de réduire les odeurs et les moisissures, favorisant les performances et la durabilité dans le temps.

Panneau de commande avancé

- ✓ Cycles par température, durée ou sonde à cœur.
- ✓ Fonction HARD pour un refroidissement rapide, SOFT pour une ultracongélation.

- ✓ Mémorisation des données à la fin du cycle.
- ✓ Dégivrage manuel par air.
- ✓ Possibilité de personnaliser et de mémoriser les cycles et les paramètres.
- ✓ Fonctions HACCP pour la mémorisation des alarmes.
- ✓ Connectivité Wifi pour un contrôle maximal du processus via l'application gratuite EVConnect.

Cycles spéciaux

- ✓ Pré-refroidissement.
- ✓ Désinfection du poisson cru.
- ✓ Durcissement de la glace.
- ✓ Autres cycles proposés en option : dégivrage, stérilisation intérieure, refroidissement par sonde à cœur.

INCLUS

- ✓ Sonde à cœur.
- ✓ Connectivité Wifi.

SPÉCIFICATIONS

Capacité récipients GN 1/1: 10

Distance entre niveaux: 70 mm

Capacité abatement: 90°C à 3°C / 90' / 40 kg

Capacité surgélation: 90°C à -18°C / 240' / 28 kg

Consommation: 2200 W

Dimensions intérieures: 700 mm x 515 mm x 992 mm (Volume intérieur: 0.357 l)

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 820 mm
- ✓ Profondeur: 799 mm
- ✓ Hauteur: 1709 mm

Poids net: 190 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

850 x 830 x 1900 mm

Poid brut: 200 kg

MODÈLES DISPONIBLES

5142190 Cellule refroidissement AT-10 1/1 PW 230/50-60/1

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

* Nous consulter pour des versions spéciales



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

fiche commerciale
mise à jour 26/09/2025



CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-10 1/1 PW
10 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (espace : 70 mm).



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CELLULES DE REFROIDISSEMENT

 FRANCE sammic.fr P.A.E. les Joncaux Bât. des Transitaires, bureau C 64700 - Hendaye france@sammic.com Tel.: +33 5 59 20 99 70 EXPORT sammic.com Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36 	Projet	Date
	Réf.	Unités.
	Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 26/09/2025