



ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1 PW

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



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
ABATEDORES DE TEMPERATURA

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Rendimento:

- ✓ Refrigeração: 40 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelação: 28 kg / 240'.

O abatimento rápido ajuda a manter a qualidade dos alimentos, preservar os nutrientes e a melhorar a eficiência dos processos na cozinha.

Um vasto campo de aplicações

- ✓ Pizzas congeladas, massa fresca, pastelaria, gastronomia, gelataria, sobremesas, padaria, etc.

Um equipamento, várias funções

- ✓ Abatimento rápido a +3°C que inibe a proliferação de bactérias e evita a desidratação do alimento por evaporação, permitindo conservar as qualidades originais da comida entre cinco a sete dias.
- ✓ Ultracongelação a -18°C no centro em menos de quatro horas, evitando a formação de macrocristais, condição essencial para que, no momento de utilizar, o alimento descongelado tenha a consistência e qualidade originais.
- ✓ Conservação automática na temperatura de manutenção, programada no final de cada função.

Construção robusta, higiénica e fiável

- ✓ Fabricado em aço inoxidável com proteção catódica higiénica e fácil de limpar
- ✓ Isolamento por espuma de poliuretano expandido em água, livre de CFC's e HCFC's
- ✓ Compressores de alta potência para um arrefecimento rápido
- ✓ Fluxo de ar indireto
- ✓ Motor integrado
- ✓ Refrigerante R290 de baixo conteúdo em GWP.
- ✓ Evaporadores tratados com cataforese para reduzir odores e bolor, favorecendo o rendimento e a durabilidade no tempo.

Painel de controlo avançado

- ✓ Ciclos por temperatura, tempo ou sonda ao coração.
- ✓ Função HARD para refrigeração rápida, SOFT para ultracongelação.

- ✓ Armazenamento de dados no final do ciclo.
- ✓ Degelo manual através de ar.
- ✓ Possibilidade de personalizar e armazenar ciclos e ajustes.
- ✓ Funções HACCP para armazenamento de alarmes.
- ✓ Conectividade Wifi para controle máximo do processo por meio da app gratuita EVConnect.

Ciclos especiais

- ✓ Pré-arrefecimento.
- ✓ Sanitização de peixe cru.
- ✓ Endurecimento do gelado.
- ✓ Outros ciclos opcionais: descongelamento, esterilização do interior, arrefecimento por sonda ao coração.

INCLUI

- ✓ Sonda ao coração.
- ✓ Conectividade Wifi.

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade recipientes GN 1/1: 10

Distância entre bandejas: 70 mm

Capacidade abatimento: 90°C a 3°C / 90' / 40 kg

Capacidade ultracongelação: 90°C a -18°C / 240' / 28 kg

Consumo: 2200 W

Dimensões internas: 700 mm x 515 mm x 992 mm (Volume interior: 0.357 l)

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 820 mm
 - ✓ Profundidade: 799 mm
 - ✓ Altura: 1709 mm
- Peso líquido: 190 kg
Dimensões da embalagem
850 x 830 x 1900 mm
Peso bruto: 200 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

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

* Consulte para versões especiais



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

ficha do produto
atualizada 05/11/2025



ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1 PW

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



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
ABATEDORES DE TEMPERATURA



sammic.pt
Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha
portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.
Aprovado	

ficha do produto
atualizada 05/11/2025