



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-3 1/1 PW

3 x GN 1/1 (paso: 70 mm).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

### Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 8 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelación: 6 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 elemento 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: 3  
Paso entre bandejas: 70 mm  
Capacidad abatimiento: 90°C a 3°C / 90' / 8 kg  
Capacidad ultracongelación: 90°C a -18°C / 240' / 6 kg  
Consumo: 500 W

**Dimensiones internas:** 340 mm x 560 mm x 270 mm (Volumen interior: 0.051 l)

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 600 mm
  - ✓ Fondo: 864 mm
  - ✓ Alto: 460 mm
- Peso neto: 55 kg  
Dimensiones del embalaje  
700 x 900 x 550 mm  
Peso bruto: 62 kg

## MODELOS DISPONIBLES

5142182 Abatidor AT-3 1/1 PW 230/50-60/1

\* Consulte para versiones especiales



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

ficha de producto  
actualizado 26/09/2025



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-3 1/1 PW

3 x GN 1/1 (paso: 70 mm).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA

 <b>Fabricante de Equipos para Hostelería</b> <b>ESPAÑA</b> sammic.es Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 26/09/2025