



SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER AT-20 W

1 Wagen GN 1/1 / 1 Wagen GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Eingebauter Motor.



BESCHREIBUNG

Kapazität:

- ✓ Kühlung: 100 kg / 90'.
- ✓ Tiefgefrieren: 70 kg / 240'.

Das schnelle Abkühlen trägt dazu bei, die Qualität der Lebensmittel zu erhalten, die Nährstoffe zu bewahren und die Prozesseffizienz in der Küche zu verbessern.

Eine breite Anwendungsvielfalt

- ✓ Tiefkühlpizza, frische Pasta, Feingebäck, Gastronomie, Speiseeis, Desserts oder Backwaren.

Ein Gerät, viele Funktionen

- ✓ Schnelle Abkühlung auf +3°C, wodurch die Ansiedelung von Bakterien und die Austrocknung der Nahrung durch Luftkontakt verhindert wird. So bleiben die Lebensmittel fünf bis sieben Tage frisch.
- ✓ Tiefgefrieren auf -18°C im Kern in weniger als vier Stunden, damit keine Makrokristalle entstehen. Dies ist eine grundlegende Voraussetzung, damit die aufgetaute Nahrung zum Zeitpunkt der Verwendung die ursprüngliche Konsistenz und die original Eigenschaften aufweist.
- ✓ Automatische Konservierung bei der nach Ablauf jeder Funktion eingestellten Lagertemperatur.

Robuste, hygienische und zuverlässige Konstruktion

- ✓ Hergestellt aus Edelstahl mit hygienischem kathodischem Schutz und einfach zu reinigen.
- ✓ Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem, wassergeschäumtem Polyurethanschaum.
- ✓ Hochleistungskompressoren für eine schnelle Kühlung.
- ✓ Indirekter Luftfluss.
- ✓ Eingebauter Motor.
- ✓ Kältemittel R290 mit niedrigem GWP.
- ✓ Mit Kataphorese behandelte Verdampfer zur Reduzierung von Gerüchen und Schimmelpilzen, was die Leistung und Lebensdauer

begünstigt.

Fortschrittliches Bedienfeld

- ✓ Temperatur- oder Zeitzyklen oder Kerntemperaturfühler.
- ✓ HARD-Funktion für schnelles Abkühlen, SOFT-Funktion für Tiefgefrieren.
- ✓ Datenspeicherung am Ende des Zyklus.
- ✓ Manuelle Luftabtauung.
- ✓ Die Zyklen und Einstellungen können individuell angepasst und gespeichert werden.
- ✓ HACCP-Funktionen für die Speicherung von Alarmen.
- ✓ WLAN-Konnektivität für maximale Prozesskontrolle über die kostenlose EVConnect-App.

Sonderzyklen

- ✓ Vorkühlung.
- ✓ Desinfektion von rohem Fisch.
- ✓ Eishärtung.
- ✓ Andere optionale Zyklen: Auftauen, Sterilisation des Innenraums, Kühlung durch Kerntemperaturfühler.

ENTHÄLT

- ✓ Kerntemperaturfühler.
- ✓ WLAN-Konnektivität.

TECHNISCHE DATEN

Wagen GN 1/1: 1

Wagen GN 2/1: 1

Kühlkapazität: 90°C a 3°C / 90' / 100 kg

Schockfrost-Kapazität: 90°C a -18°C / 240' / 70 kg

Verbrauch: 6000 W

Innere Abmessungen: 750 mm x 878 mm x (Inneres Fassungsvermögen: 1.25 l)

Aussenabmessungen

✓ Breite: 890 mm

✓ Tiefe: 1333 mm

✓ Höhe: 2450 mm

Nettogewicht: 450 kg

Crated dimensions

950 x 1550 x 2560 mm

Bruttogewicht: 480 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5142145 Schockkühler AT-20 W 400/50/3N

5142148 Schockkühler AT-20 W 220/60/3

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen



NAHRUNGSMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VI-SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER

einzelkatalog
aktualisiert 19/02/2025



SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER AT-20 W

1 Wagen GN 1/1 / 1 Wagen GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Eingebauter Motor.



NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VI-
SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER

sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 19/02/2025