



# CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-20 W

1 chariot(s) GN 1/1 / 1 chariot GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Moteur intégré.



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Performance :

- ✓ Refroidissement : 100 kg / 90'.
- ✓ Ultracongélation : 70 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

Chariot gn 1/1: 1

Chariot gn 2/1: 1

Capacité abattement: 90°C a 3°C / 90' / 100 kg

Capacité surgélation: 90°C a -18°C / 240' / 70 kg

Consommation: 6000 W

**Dimensions intérieures:** 750 mm x 878 mm x (Volume intérieur: 1.25 l)

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 890 mm
- ✓ Profondeur: 1333 mm
- ✓ Hauteur: 2450 mm

Poids net: 450 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

950 x 1550 x 2560 mm

Poid brut: 480 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

5142145 Cellule refroidissement AT-20 W 400/50/3N

5142148 Cellule refroidissement AT-20 W 220/60/3

\* Nous consulter pour des versions spéciales





# CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-20 W

1 chariot(s) GN 1/1 / 1 chariot GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Moteur intégré.



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE  
CELLULES DE REFROIDISSEMENT



**FRANCE**  
[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
Tel.: +33 5 59 20 99 70

**EXPORT**  
[fr.sammic.com](http://fr.sammic.com)  
Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain  
[sales@sammic.com](mailto:sales@sammic.com)  
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 19/02/2025