



ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-20 W

1 carro(s) GN 1/1 / 1 carro GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motor integrado.



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
ABATEDORES DE TEMPERATURA



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Rendimento:

- ✓ Refrigeração: 100 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelação: 70 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 cataforesse 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 Wi-Fi.

ESPECIFICAÇÕES

Carro gn 1/1: 1

Carro gn 2/1: 1

Capacidade abatimento: 90°C a 3°C / 90' / 100 kg

Capacidade ultracongelação: 90°C a -18°C / 240' / 70 kg

Consumo: 6000 W

Dimensões internas: 750 mm x 878 mm x (Volume interior: 1.25 l)

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 890 mm
 - ✓ Profundidade: 1333 mm
 - ✓ Altura: 2450 mm
- Peso líquido: 450 kg
Dimensões da embalagem
950 x 1550 x 2560 mm
Peso bruto: 480 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

5142148 Abatedor AT-20 W 220/60/3

* Consulte para versões especiais



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

ficha do produto
atualizada 05/11/2025



ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-20 W

1 carro(s) GN 1/1 / 1 carro GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motor integrado.



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