



BESCHREIBUNG

Kapazität:

- ✓ Kühlung: 70 kg / 90'.
- ✓ Tiefgefrieren: 50 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

Abstand zwischen Tablett: 70 mm

Kühlkapazität: 90°C a 3°C / 90' / 70 kg

Schockfrost-Kapazität: 90°C a -18°C / 240' / 50 kg

Verbrauch: 2400 W

Innere Abmessungen: 700 mm x 554 mm x 970 mm (Inneres Fassungsvermögen: 0.376 l)

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 820 mm
- ✓ Tiefe: 859 mm
- ✓ Höhe: 1709 mm
- Nettogewicht: 210 kg
- Crated dimensions: 850 x 880 x 1800 mm
- Bruttogewicht: 220 kg



SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER AT-12-2/70 PW
12 x GN 2/1 (Abstand zwischen Tablett: 70 mm).



VERFÜGBARE MODELLE

5142177	Schockkühler AT-12-2/70 PW 220/60/3
5142178	Schockkühler AT-12-2/70 PW 400/50-60/3N

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VIDE
SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER

 sammic sammic.com Food Service Equipment Manufacturer Polígono Basarte, 1. 20720 Azkoitia, Spain phone +34 943 15 72 36 sales@sammic.com		Projekt	Datum
		Ref.	Anzahl
		Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 30/06/2025