



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70 PW

12 x GN 2/1 (paso: 70 mm).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 70 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelación: 50 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 alimento 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

Paso entre bandejas: 70 mm

Capacidad abatimiento: 90°C a 3°C / 90' / 70 kg

Capacidad ultracongelación: 90°C a -18°C / 240' / 50 kg

Consumo: 2400 W

Dimensiones internas: 700 mm x 554 mm x 970 mm (Volumen interior: 0.376 l)

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 820 mm

✓ Fondo: 859 mm

✓ Alto: 1709 mm

Peso neto: 210 kg

Dimensiones del embalaje

850 x 880 x 1800 mm

Peso bruto: 220 kg

MODELOS DISPONIBLES

5142177 Abatidor AT-12-2/70 PW 220/60/3

5142178 Abatidor AT-12-2/70 PW 400/50-60/3N

* Consulte para versiones especiales



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



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70 PW
12 x GN 2/1 (paso: 70 mm).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA
sammic.es
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



EXPORT
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 10/11/2025