



ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-20 MD W

1 carrello GN 1/1 / 1 carrello GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motore remoto.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Rendimento:

- ✓ Refrigerazione: 100 kg / 90'.
- ✓ Surgelazione: 70 kg / 240'.

L'abbattimento rapido aiuta a mantenere la qualità degli alimenti, a conservare i nutrienti e a migliorare l'efficienza dei processi in cucina.

Un ampio campo di applicazioni

- ✓ Pizze congelate, pasta fresca, pasticceria, gastronomia, gelateria, dessert, pane, eccetera.

Un'apparecchiatura, varie funzioni

- ✓ Abbattimento rapido a +3 °C che inibisce la proliferazione batterica e impedisce che l'alimento si disidrati a causa dell'evaporazione, conservandone così le qualità originali per un periodo di cinque - sette giorni.
- ✓ Surgelazione a -18 °C al centro in meno di quattro ore che evita la formazione di microcristalli, condizione essenziale affinché, al momento dell'utilizzo, l'alimento scongelato abbia la consistenza e la qualità originarie.
- ✓ Conservazione automatica alla temperatura di mantenimento programmata al termine di ogni funzione.

Struttura robusta, igienica e sicura

- ✓ Costruito in acciaio inox con protezione catodica igienica e facile da pulire.
- ✓ Isolamento con schiuma di poliuretano espanso a base d'acqua senza CFC e HCFC.
- ✓ Compressori ad elevata potenza per un raffreddamento rapido.
- ✓ Flusso d'aria indiretto.
- ✓ Motore remoto.
- ✓ Fluido refrigerante R290 a basso contenuto di GWP.
- ✓ Evaporatori trattati con cataforesi per ridurre odori e muffa, favorendo rendimento e durabilità nel tempo.

Pannello di controllo avanzato

- ✓ Cicli di temperatura, tempo o sonda al cuore.
- ✓ Funzione HARD per refrigerazione rapida, SOFT per surgelazione.
- ✓ Memorizzazione dei dati al termine del ciclo.
- ✓ Sbrinamento manuale ad aria.
- ✓ Possibilità di personalizzare e memorizzare cicli e regolazioni.
- ✓ Funzioni HACCP per la memorizzazione degli allarmi.
- ✓ Connettività Wi-Fi per il massimo controllo del processo tramite l'app gratuita EVConnect.

Cicli speciali.

- ✓ Preraffreddamento.
- ✓ Sanitizzazione del pesce crudo.
- ✓ Indurimento del gelato.
- ✓ Altri cicli opzionali: scongelamento, sterilizzazione dell'interno, raffreddamento con sonda al cuore.

INCLUSO

- ✓ Sonda al cuore.
- ✓ Connettività Wi-Fi.

SPECIFICHE

Carrello gn 1/1: 1

Carrello gn 2/1: 1

Capacità raffreddamento: 90°C a 3°C / 90' / 100 kg

Capacità ultracongelamento: 90°C a -18°C / 240' / 70 kg

Consumo: 6000 W

Dimensioni interne: 750 mm x 878 mm x 1900 mm (Volume interno: 1.25 l)

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 890 mm
- ✓ Profondità: 1333 mm
- ✓ Altezza: 2250 mm

Peso netto: 558 kg

Dimensioni del pacchetto

950 x 1550 x 2400 mm

Peso lordo: 578 kg

MODELLI DISPONIBILI

5142146 Abbattitore AT-20 MD-W 400/50/3N

* Consulta per versioni speciali



ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-20 MD W

1 carrello GN 1/1 / 1 carrello GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motore remoto.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA
ABBATTITORI DI TEMPERATURA

scheda del prodotto
aggiornato 19/02/2025



www.sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	