ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-20 MD W

1 carro GN 1/1 / 1 carro GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motor a distância.

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 +3ºC 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 -18ºC 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 a distância.
- ✓ Refrigerante R290 com baixo conteúdo em GWP.
- ✓ Evaporadores tratados com cataforese 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 Wi-Fi para controle máximo do processo por meio da app gratuito 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: 90ºC a 3ºC / 90' / 100 kg
Capacidade ultracongelação: 90ºC a -18ºC / 240' / 70 kg

Consumo: 6000 W

Dimensões internas: 750 mm x 878 mm x 1900 mm (Volume interior: 1.25 l)

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 890 mm
- ✓ Profundidade: 1333 mm
- ✓ Altura: 2250 mm

Peso líquido: 558 kg

Dimensões da embalagem
950 x 1550 x 2400 mm
Peso bruto: 578 kg

Modelos disponíveis

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

** Consulte para versões especiais*

ficha do produto
atualizada 19/02/2025

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

Copyright 2025 © Sammic S.L.

ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-20 MD W

1 carro GN 1/1 / 1 carro GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motor a distância.

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
ABATEDORES DE TEMPERATURA

ficha do produto atualizada 19/02/2025

www.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	

Copyright 2025 © Sammic S.L.