



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20

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



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 90 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelación: 65 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 elemento 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 freón 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 Wireless 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 Wireless.

OPCIONAL

- Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
- Esterilización por ozono.

ACCESORIOS

- Carro bandejas

ESPECIFICACIONES

Carro gn 1/1: 1
 carro gn 2/1: 1
 Carro en 600 x 400: 1
 Carro en 600 x 800: 1

Capacidad abatimiento: 90°C a 3°C / 90' / 90 kg
 Capacidad ultracongelacion: 90°C a -18°C / 240' / 65 kg

Consumo: 3900 W

Dimensiones internas: 650 mm x 840 mm x 2580 mm (Volumen interior: 1240 l)

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 890 mm
- ✓ Fondo: 1397 mm
- ✓ Alto: 2450 mm

Peso neto: 450 kg

Dimensiones del embalaje

950 x 1550 x 2580 mm
 Volumen del embalaje: 3.8 m³
 Peso bruto: 480 kg

MODELOS DISPONIBLES

5140145 Abatidor AT-20 400/50/3N

* Consulte para versiones especiales

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

ficha de producto
actualizado 10/06/2024







ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20

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



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

 Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA EXPORT www.sammic.es Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto
actualizado 10/06/2024