



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-5 1/1

5 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (paso: 70 mm).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 20 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelación: 14 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 freón de bajo contenido en GWP.
- ✓ Evaporadores tratados con cataforesis 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

Capacidad recipientes GN 1/1: 5  
Paso entre bandejas: 70 mm

Capacidad abatimiento: 90°C a 3°C / 90' / 20 kg  
Capacidad ultracongelación: 90°C a -18°C / 240' / 14 kg

Consumo: 1000 W

**Dimensiones internas:** 700 mm x 450 mm x 1070 mm (Volumen interior: 121 l)

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 820 mm
- ✓ Fondo: 740 mm
- ✓ Alto: 900 mm

Peso neto: 90 kg

### Dimensiones del embalaje

850 x 850 x 1070 mm  
Volumen del embalaje: 0.773 m<sup>3</sup>  
Peso bruto: 100 kg

## MODELOS DISPONIBLES

5140185 Abatidor AT-5 1/1 230/50-60/1

5140189 Abatidor AT-5 1/1 200/60/1

5141185 Abatidor AT-5P (T) 200/60/1

5141189 Abatidor AT-5P 1/1 200-240/50/1

\* Consulte para versiones especiales



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

ficha de producto  
actualizado 10/06/2024





# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-5 1/1

5 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (paso: 70 mm).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA

 <b>Fabricante de Equipos para Hostelería</b> <b>ESPAÑA EXPORT</b> <a href="http://www.sammic.es">www.sammic.es</a> <a href="http://es.sammic.com">es.sammic.com</a> Basarte 1 Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain <a href="mailto:ventas@sammic.com">ventas@sammic.com</a> <a href="mailto:sales@sammic.com">sales@sammic.com</a> Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 10/06/2024