



ABATIDOR AT-20 PW 400/50-60/3N

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



5142155

Hosteleria10.com



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 100 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelación: 70 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.
- ✓ Evaporadores tratados con catáforesis 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

Carro gn 1/1: 1

carro gn 2/1: 1

Capacidad abatimiento: 90°C a 3°C / 90' / 100 kg

Capacidad ultracongelación: 90°C a -18°C / 240' / 70 kg

Consumo: 4800 W

Alimentación eléctrica: 400 V/ 50-60 Hz / 3N~

Dimensiones internas: 750 mm x 878 mm x 1920 mm (Volumen interior: 1.26 l)

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 890 mm

- ✓ Fondo: 1520 mm

- ✓ Alto: 2413 mm

Peso neto: 450 kg

Dimensiones del embalaje

2560 x 1100 x 1600 mm

Peso bruto: 495 kg



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

ficha de producto
actualizado 15/07/2026