



# ABATIDOR AT-7PW 1/1 230/50/1

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



5170188

Hosteleria10.com



- ✓ 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

Capacidad recipientes GN 1/1: 7  
Paso entre bandejas: 70 mm

Capacidad abatimiento: 90°C a 3°C / 90' / 25 kg  
Capacidad ultracongelación: 90°C a -18°C / 240' / 16 kg

Consumo: 1200 W

Alimentación eléctrica: 230 V/ 50 Hz / 1~

**Dimensiones internas:** 700 mm x 455 mm x 622 mm (Volumen interior: )

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 820 mm
- ✓ Fondo: 738 mm
- ✓ Alto: 1142 mm

Peso neto: 140 kg

Dimensiones del embalaje

850 x 770 x 1450 mm

Peso bruto: 150 kg

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

### Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 25 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelación: 16 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 R290 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



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA

ficha de producto  
actualizado 13/01/2025



# ABATIDOR AT-7PW 1/1 230/50/1

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



5170188

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA



**Fabricante de Equipos para Hostelería**  
**ESPAÑA EXPORT**  
[www.sammic.es](http://www.sammic.es) [es.sammic.com](http://es.sammic.com)  
Basarte 1 Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto:ventas@sammic.com) [sales@sammic.com](mailto:sales@sammic.com)  
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 13/01/2025