



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 (COMPATIBLE)

1 carro 20 x GN1/1 compatible con hornos. Motor integrado.



- ✓ 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 Bluetooth para un máximo control de los procesos.

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 Bluetooth.

ACCESORIOS

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:
Refrigeración: 75 Kg. / 90'
Ultracongelación: 45 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



 <p>www.sammic.es Fabricante de Equipos para Hostelería Basarte, 1 20720 Azkoitia, Spain</p> 	Proyecto	Fecha
	Ref.	Uds.
	Aprobado	

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

ficha de producto
actualizado 18/02/2021



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 (COMPATIBLE)

1 carro 20 x GN1/1 compatible con hornos. Motor integrado.



ESPECIFICACIONES

Carro gn 1/1: 1

Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 75 Kg

Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 45 Kg

Consumo: 3800 W

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 945 mm

✓ Fondo: 1116 mm

✓ Alto: 2445 mm

Peso neto: 360 Kg

Dimensiones del embalaje

980 x 1200 x 2480 mm

Volumen del embalaje: 2.926 m³

Peso bruto: 370 Kg.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

MODELOS DISPONIBLES

5140142 Abatidor AT-20CHR 400/50/3N (Compatible con Rational)

5140143 Abatidor AT-20CHC 400/50/3N (Compatible con Convotherm)

5140144 Abatidor AT-20CHG 400/50/3N (Compatible con Giorik)

* Consulte para versiones especiales



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 18/02/2021