



ABATIDOR AT-3 2/3 PW 230/50-60/1

3 x GN 2/3 (paso: 70 mm).



5142183

Hosteleria10.com



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 7 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelación: 5 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 R290 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 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 2/3: 3
Paso entre bandejas: 70 mm
Capacidad abatimiento: 90°C a 3°C / 90' / 7 kg
Capacidad ultracongelación: 90°C a -18°C / 240' / 5 kg
Consumo: 500 W
Alimentación eléctrica: 230 V/ 50-60 Hz / 1~
Dimensiones internas: 340 mm x 362 mm x 270 mm (Volumen interior: 0.033 l)
Dimensiones exteriores
✓ Ancho: 600 mm
✓ Fondo: 664 mm
✓ Alto: 400 mm
Peso neto: 42 kg
Dimensiones del embalaje
650 x 700 x 550 mm
Peso bruto: 49 kg



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

ficha de producto
actualizado 26/09/2025



ABATIDOR AT-3 2/3 PW 230/50-60/1
3 x GN 2/3 (paso: 70 mm).



5142183

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA
sammic.es
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



EXPORT
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 26/09/2025