



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

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



5140183

Hosteleria10.com

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:
Refrigeración: 7 Kg. / 90'
Ultracongelación: 4.9 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 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.

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 ' / 4.9 Kg

Consumo: 700 W

Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz / 1 ~

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 600 mm
- ✓ Fondo: 605 mm
- ✓ Alto: 400 mm

Peso neto: 42 Kg

Dimensiones del embalaje

620 x 620 x 500 mm
Volumen del embalaje: 0.1922 m³
Peso bruto: 49 Kg.

ACCESORIOS

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



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



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

ficha de producto
actualizado 07/05/2021