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

3 x GN 1/1 (paso: 70 mm).

Hosteleria10.com

5142182

Descripción Comercial

Rendimiento:

- ✓ Refrigeración: 8 kg / 90’.
- ✓ Ultracongelación: 6 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 +3ºC, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que el elimento se deshidrate por evaporación, permitiendo conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete días.
- ✓ Ultracongelación a -18ºC 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 1/1: 3
Paso entre bandejas: 70 mm
Capacidad abatimiento: 90ºC a 3ºC / 90’ / 8 kg
Capacidad ultracongelacion: 90ºC a -18ºC / 240’ / 6 kg
Consumo: 500 W
Alimentación eléctrica: 230 V/ 50-60 Hz / 1~
Dimensiones internas: 340 mm x 560 mm x 270 mm (Volumen interior: 0.051 l)
Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 600 mm
- ✓ Fondo: 864 mm
- ✓ Alto: 460 mm

Peso neto: 55 kg
Dimensiones del embalaje
700 x 900 x 500 mm
Peso bruto: 62 kg

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

ficha de producto
actualizado 07/11/2025

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

Copyright 2025 © Sammic S.L.

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

3 x GN 1/1 (paso: 70 mm).

5142182

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

sammic

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 **07/11/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.