



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70

12 x GN2/1 (paso: 70 mm)



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 por gas caliente.
- ✓ 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.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:
Refrigeración: 70 Kg. / 90'
Ultracongelación: 40 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

INCLUIDO

- ✓ Sonda al corazón.
- ✓ Conectividad Bluetooth.

ACCESORIOS

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



Hosteleria10.com



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	



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70

12 x GN2/1 (paso: 70 mm)



ESPECIFICACIONES

Capacidad recipientes GN 2/1: 12
Paso entre bandejas: 70 mm
Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 '
/ 70 Kg
Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C
/ 240 '
/ 40 Kg
Consumo: 3800 W

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 820 mm
✓ Fondo: 1130 mm
✓ Alto: 1825 mm
Peso neto: 250 Kg

Dimensiones del embalaje

850 x 1150 x 1950 mm
Volumen del embalaje: 1.906 m³
Peso bruto: 260 Kg.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

MODELOS DISPONIBLES

5140178 Abatidor AT-12-2/70 400/50/3N

* Consulte para versiones especiales



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	

ficha de producto
actualizado 18/02/2021