



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20

2 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor integrado.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:
Refrigeración: 90 Kg. / 90'
Ultracongelación: 65 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.

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 25/02/2021



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20

2 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor integrado.



ESPECIFICACIONES

Carro gn 1/1: 1
carro gn 2/1: 1
Carro en 600x400: 1
Carro en 600x800: 1

Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 90 Kg
Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 65 Kg

Consumo: 3900 W

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 890 mm
✓ Fondo: 1411 mm
✓ Alto: 2450 mm
Peso neto: 450 Kg

Dimensiones del embalaje

950 x 1550 x 2580 mm
Volumen del embalaje: 3.8 m³
Peso bruto: 480 Kg.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ABATIDORES DE TEMPERATURA

MODELOS DISPONIBLES

5140145 Abatidor AT-20 400/50/3N

* 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 25/02/2021



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 MD

2 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor a distancia.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:
Refrigeración: 90 Kg. / 90'
Ultracongelación: 65 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.

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 25/02/2021



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 MD

2 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor a distancia.



ESPECIFICACIONES

Carro gn 1/1: 1
 carro gn 2/1: 1
 Carro en 600x400: 1
 Carro en 600x800: 1

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

Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 65 Kg

Consumo: 4500 W

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 1000 mm
- ✓ Fondo: 1055 mm
- ✓ Alto: 2220 mm
- ✓ : 1190 mm
- ✓ : 1000 mm
- ✓ : 615 mm

Peso neto: 455 Kg (285 Kg + 170 Kg)

Dimensiones del embalaje

1100 x 1250 x 2400 mm
 Volumen del embalaje: 3,3 m³
 Peso bruto: 500 Kg.

MODELOS DISPONIBLES

5140146 Abatidor AT-20 MD 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 | |

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
 ABATIDORES DE TEMPERATURA

ficha de producto
 actualizado 25/02/2021