



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-5 1/1

5 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm)



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

“Rendimiento:  
Refrigeración: 20 Kg. / 90’  
Ultracongelación: 14 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	

ficha de producto  
actualizado 18/02/2021



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-5 1/1

5 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm)



## ESPECIFICACIONES

Capacidad recipientes GN 1/1: 5  
Paso entre bandejas: 70 mm  
Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 20 Kg  
Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 14 Kg  
Consumo: 1000 W

### Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 820 mm  
✓ Fondo: 740 mm  
✓ Alto: 900 mm  
Peso neto: 90 Kg

### Dimensiones del embalaje

850 x 850 x 1070 mm  
Volumen del embalaje: 0.773 m³  
Peso bruto: 100 Kg.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA

## MODELOS DISPONIBLES

5140185 Abatidor AT-5 1/1 230/50-60/1

\* 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



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-8 1/1

8 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm)



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:  
Refrigeración: 25 Kg. / 90'  
Ultracongelación: 16 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 18/02/2021



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-8 1/1

8 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm)



## ESPECIFICACIONES

Capacidad recipientes GN 1/1: 8  
Paso entre bandejas: 70 mm  
Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 '  
/ 25 Kg  
Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C  
/ 240 '  
/ 16 Kg  
Consumo: 1400 W

### Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 820 mm  
✓ Fondo: 700 mm  
✓ Alto: 1280 mm  
Peso neto: 140 Kg

### Dimensiones del embalaje

850 x 740 x 1450 mm  
Volumen del embalaje: 0.912 m<sup>3</sup>  
Peso bruto: 150 Kg.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA

## MODELOS DISPONIBLES

5140188 Abatidor AT-8 1/1 230/50/1

\* Consulte para versiones especiales



[www.sammic.es](http://www.sammic.es)  
Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto:ventas@sammic.com)  
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 18/02/2021



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1

10 x GN 1/1 / EN 600X400 (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 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.

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:  
Refrigeración: 28 Kg. / 90'  
Ultracongelación: 18 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



[www.sammic.es](http://www.sammic.es)  
Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto: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 17/03/2021



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1

10 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm)



## ESPECIFICACIONES

Capacidad recipientes GN 1/1: 10  
Paso entre bandejas: 70 mm  
Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 28 Kg  
Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 18 Kg  
Consumo: 3400 W

### Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 820 mm  
✓ Fondo: 800 mm  
✓ Alto: 1750 mm  
Peso neto: 190 Kg

### Dimensiones del embalaje

850 x 850 x 1900 mm  
Volumen del embalaje: 1.372 m<sup>3</sup>  
Peso bruto: 200 Kg.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA

## MODELOS DISPONIBLES

5140190 Abatidor AT-10 1/1 230/50-60/1

\* 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 17/03/2021



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-14 1/1

14 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 65mm)



- ✓ 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.

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rendimiento:  
Refrigeración: 39 Kg. / 90'  
Ultracongelación: 23 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



[www.sammic.es](http://www.sammic.es)  
Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto: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 23/02/2021



# ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-14 1/1

14 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 65mm)



## ESPECIFICACIONES

Capacidad recipientes GN 1/1: 14  
Paso entre bandejas: 65 mm  
Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 39 Kg  
Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 23 Kg  
Consumo: 3400 W

### Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 820 mm  
✓ Fondo: 800 mm  
✓ Alto: 1750 mm  
Peso neto: 190 Kg

### Dimensiones del embalaje

850 x 850 x 1900 mm  
Volumen del embalaje: 1.3727 m³  
Peso bruto: 200 Kg.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ABATIDORES DE TEMPERATURA

## MODELOS DISPONIBLES

5140194 Abatidor AT-14 1/1 400/50-60/3

\* Consulte para versiones especiales



[www.sammic.es](http://www.sammic.es)  
Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto:ventas@sammic.com)  
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 23/02/2021