CELLULES DE REFROIDISEMENT AT-3 1/1

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

Description Commerciale

Performance :

- ✓ Refroidissement : 7 kg / 90'.
- ✓ Surgélation : 5 kg / 240'.

Le refroidissement rapide aide à maintenir la qualité des aliments, à préserver les nutriments et à améliorer l'efficacité des processus dans la cuisine.

Un vaste champ d'applications

- ✓ Pizzas surgelées, pâtes fraîches, pâtisserie, gastronomie, glaces, desserts, produits boulangers, etc.

Un équipement, plusieurs fonctions

- ✓ Refroidissement rapide à + 3 °C, qui inhibe la prolifération des bactéries et prévient la déshydratation des aliments par évaporation, permettant ainsi de conserver les qualités d'origine des aliments pendant cinq à sept jours.
- ✓ Surgélation à -18 °C au cœur en moins de quatre heures, prévenant la formation de macrocristaux, une condition essentielle pour, qu'au moment de l'utilisation, les aliments décongelés présentent la consistance et la qualité d'origine.
- ✓ Conservation automatique à la température d'entretien programmée à la fin de chaque fonction.

Construction robuste, hygiénique et fiable

- ✓ Fabriqué en acier inoxydable avec protection cathodique hygiénique et facile à nettoyer
- ✓ Isolation par mousse de polyuréthane expansé dans de l'eau sans CFC ni HCFC
- ✓ Compresseurs haute puissance pour un refroidissement rapide
- ✓ Flux d'air indirect
- ✓ Moteur intégré
- ✓ Gaz réfrigérant fréon à faible potentiel de réchauffement global.
- ✓ Évaporateurs traités par cataphorèse afin de réduire les odeurs et les moisissures, favorisant les performances et la durabilité dans le temps.

Panneau de commande avancé

- ✓ Cycles par température, durée ou sonde à cœur.
- ✓ Fonction HARD pour un refroidissement rapide, SOFT pour une surgélation.
- ✓ Mémorisation des données à la fin du cycle.
- ✓ Dégivrage manuel par air.
- ✓ Possibilité de personnaliser et de mémoriser les cycles et les paramètres.
- ✓ Fonctions HACCP pour la mémorisation des alarmes.
- ✓ Connectivité Wireless pour un contrôle maximal du processus via l'application gratuite EVConnect.

Cycles spéciaux

- ✓ Pré-refroidissement.
- ✓ Désinfection du poisson cru.
- ✓ Durcissement de la glace.
- ✓ Autres cycles proposés en option : dégivrage, stérilisation intérieure, refroidissement par sonde à cœur.

Inclus

- ✓ Sonde à cœur.
- ✓ Connectivité Wireless.

Options

- ❑ Connectivité Wifi pour le contrôle des processus depuis n'importe où.
- ❑ Stérilisation à l'ozone.

Accessoires

- ❑ Chariot à plateaux

Spécifications

Capacité récipients GN 1/1: 3
Distance entre plateaux: 70 mm

Capacité abattement: 90ºC a 3ºC / 90' / 7 kg
Capacité surgélation: 90ºC a -18ºC / 240' / 5 kg

Consommation: 720 W

Dimensions intérieures: 340 mm x 560 mm x 500 mm (Volume intérieur: 51 l)

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 600 mm
- ✓ Profondeur: 864 mm
- ✓ Hauteur: 460 mm

Poids net: 55 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

700 x 900 x 500 mm
Volume emballé: 0.315 m³
Poid brut: 62 kg

Modèles disponibles

5140182	Cellule refroidissement AT-3 1/1 230/50/1
5140184	Cellule refroidissement AT-3 1/1 100/60/1

** Nous consulter pour des versions spéciales*

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

fiche commerciale
mise à jour 15/03/2024

Copyright 2024 © Sammic S.L.

CELLULES DE REFROIDISEMENT AT-3 1/1

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

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CELLULES DE REFROIDISSEMENT

FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour **15/03/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.