



ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ AT-20 (СОВМЕСТИМЫЙ) 1 тележка 20 x GN 1/1, совместимая с печами. Встроенный мотор



Описание товара

На выходе:

Охлаждение: 75 кг / 90'.

Режим глубокой заморозки: 45 кг / 240'.

Быстрое охлаждение помогает сохранить качество продуктов, сохраняя питательные вещества и повышая эффективность процесса приготовления.

Широкий спектр применения

Замороженная пицца, свежая паста, кондитерские изделия, гастрономия, мороженое, десерты, хлебобулочные изделия и т.д.

Одна машина, несколько функций

Быстрое охлаждение до температуры +3°C, которое сдерживает распространение бактерий, предотвращает дегидратацию продуктов из-за испарения и позволяет сохранить их первоначальные свойства в течение пяти-семи дней. Глубокая заморозка до температуры -18°C менее чем за четыре часа позволяет избежать образования макрокристаллов, что необходимо для сохранения первоначальной консистенции и качества размороженных продуктов во время их использования. Автоматическое поддержание заданной температуры после каждой операции.

Прочная, гигиеничная и надежная конструкция.

Изготовлен из нержавеющей стали с гигиеничной катодной защитой и легко чистится.

Теплоизоляция из вспененного полиуретана в воде, не содержащей ХФУ и ГФУ.

Мощные компрессоры для быстрого охлаждения. Непрямой поток воздуха.

Встроенный мотор

Фреоновый хладагент с низким содержанием ПГП.

Испарители, обработанные методом катафореза для уменьшения неприятных запахов и образования плесени, способствуют повышению производительности и долговечности.

Новейшая панель управления

Циклы по времени, температуре, щупу.

Функция "HARD" для быстрого охлаждения, функция "SOFT" для глубокой заморозки.

Сохранение данных в конце цикла.

Ручная воздушная оттайка

Возможность изменения и сохранения циклов и настроек

Функции ХАССП для сохранения сигналов тревоги.

Подключение по Bluetooth обеспечивает максимальный контроль процесса с помощью бесплатного приложения EVConnect.

Специальные циклы

Предварительное охлаждение.

Санитарная очистка сырой рыбы.

Затвердевание мороженого.

и другие дополнительные циклы: размораживание, внутренняя стерилизация, охлаждение с помощью щупа.

Включено:

Щуп

Подключение bluetooth

Опционально:

подключение по wi-fi с дистанционным управлением

Технические характеристики

Тележка (GN) 1/1: 1

Мощность охлаждения: от 90°C до 3°C / 90' / 75 кг

Мощность глубокой заморозки: от 90°C до -18°C / 240' / 45 кг

Энергопотребление: 3800 Вт

Внутренние размеры: 530 мм x 820 мм x 1620 мм

(Внутренний объем: 704 л)

Внешние размеры (Ш x Г x В):

Ширина: 945 мм

Глубина: 1116 мм

Высота: 2445 мм

Вес нетто: 360 кг

Габариты в упаковке: 980 x 1200 x 2480 мм,

Объем в упаковке: 2.926 м³,

Вес брутто: 370 кг

Доступные модели:

5140143 Шкаф шоковой заморозки AT-20CHC 400/50/3N
(совместимый с Convotherm)

5140144 Шкаф шоковой заморозки AT-20CHG 400/50/3N
(совместимый с Giorik)

5142142 Шкаф шоковой заморозки AT-20CHRW 400/50/3N
(совместимый с Rational)

5142143 Шкаф шоковой заморозки AT-20CHCW 400/50/3N
(совместимый с Convotherm)

* *Спрашивайте о доступности специальных версий*





ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ АТ-20 (СОВМЕСТИМЫЙ) 1 тележка 20 x GN 1/1, совместимая с печами. Встроенный мотор



 **sammic** | www.sammic.com
Производитель оборудования для общественного питания

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

тел. +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Проект	Дата
Продукт	Кол-во
Одобрено	

брошюра от
от 09/01/2025