



# ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70 PW

12 x GN 2/1 (passo: 70 mm).



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE  
ABATEDORES DE TEMPERATURA

## DESCRIÇÃO COMERCIAL

Rendimento:

- ✓ Refrigeração: 70 kg / 90'.
- ✓ Ultracongelação: 50 kg / 240'.

O abatimento rápido ajuda a manter a qualidade dos alimentos, preservar os nutrientes e a melhorar a eficiência dos processos na cozinha.

### Um vasto campo de aplicações

- ✓ Pizzas congeladas, massa fresca, pastelaria, gastronomia, gelataria, sobremesas, padaria, etc.

### Um equipamento, várias funções

- ✓ Abatimento rápido a +3°C que inibe a proliferação de bactérias e evita a desidratação do alimento por evaporação, permitindo conservar as qualidades originais da comida entre cinco a sete dias.
- ✓ Ultracongelação a -18°C no centro em menos de quatro horas, evitando a formação de macrocristais, condição essencial para que, no momento de utilizar, o alimento descongelado tenha a consistência e qualidade originais.
- ✓ Conservação automática na temperatura de manutenção, programada no final de cada função.

### Construção robusta, higiénica e fiável

- ✓ Fabricado em aço inoxidável com proteção catódica higiénica e fácil de limpar
- ✓ Isolamento por espuma de poliuretano expandido em água, livre de CFC's e HCFC's
- ✓ Compressores de alta potência para um arrefecimento rápido
- ✓ Fluxo de ar indireto
- ✓ Motor integrado
- ✓ Refrigerante R290 de baixo conteúdo em GWP.
- ✓ Evaporadores tratados com cataforesse para reduzir odores e bolor, favorecendo o rendimento e a durabilidade no tempo.

### Painel de controlo avançado

- ✓ Ciclos por temperatura, tempo ou sonda ao coração.

- ✓ Função HARD para refrigeração rápida, SOFT para ultracongelação.
- ✓ Armazenamento de dados no final do ciclo.
- ✓ Degelo manual através de ar.
- ✓ Possibilidade de personalizar e armazenar ciclos e ajustes.
- ✓ Funções HACCP para armazenamento de alarmes.
- ✓ Conectividade Wifi para controle máximo do processo por meio da app gratuita EVConnect.

### Ciclos especiais

- ✓ Pré-arrefecimento.
- ✓ Sanitização de peixe cru.
- ✓ Endurecimento do gelado.
- ✓ Outros ciclos opcionais: descongelamento, esterilização do interior, arrefecimento por sonda ao coração.

## INCLUI

- ✓ Sonda ao coração.
- ✓ Conectividade Wifi.

## ESPECIFICAÇÕES

Distância entre bandejas: 70 mm  
Capacidade abatimento: 90°C a 3°C / 90' / 70 kg  
Capacidade ultracongelação: 90°C a -18°C / 240' / 50 kg  
Consumo: 2400 W  
**Dimensões internas:** 700 mm x 554 mm x 970 mm (Volume interior: 0.376 l)  
**Dimensões exteriores**  
✓ Largura: 820 mm  
✓ Profundidade: 859 mm  
✓ Altura: 1709 mm  
Peso líquido: 210 kg  
Dimensões da embalagem  
850 x 880 x 1800 mm  
Peso bruto: 220 kg

## MODELOS DISPONÍVEIS

5142177 Abatedor AT-12-2/70 PW 220/60/3

5142178 Abatedor AT-12-2/70 PW 400/50-60/3N

\* Consulte para versões especiais



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1  
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



**ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70 PW**  
12 x GN 2/1 (passo: 70 mm).



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE  
ABATEDORES DE TEMPERATURA



**sammic.pt**  
Fabricante de equipamentos de hotelaria  
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B  
2795082 - Linda-a-Velha  
**portugal@sammic.com**  
Tel.: +351 21 415 0316  
Tel.: +351 21 414 1367



|          |      |
|----------|------|
| Projeto  | Data |
| Ref.     | Uds. |
| Aprovado |      |

ficha do produto  
atualizada 10/11/2025