



DESCRIPTION COMMERCIALE

Performance :

- ✓ Refroidissement : 100 kg / 90'.
- ✓ Ultracongélation : 70 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.
- ✓ Ultracongélation 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 expansée dans de l'eau sans CFC ni HCFC.
- ✓ Compresseurs haute puissance pour un refroidissement rapide.
- ✓ Flux d'air indirect.
- ✓ Moteur à distance.
- ✓ Gaz réfrigérant R290 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 Wifi 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 Wifi.

SPÉCIFICATIONS

Chariot gn 1/1: 1

Chariot gn 2/1: 1

Capacité abatement: 90°C a 3°C / 90' / 100 kg

Capacité surgélation: 90°C a -18°C / 240' / 70 kg

Consommation: 6000 W

Dimensions intérieures: 750 mm x 878 mm x 1900 mm (Volume intérieur: 1.25 l)

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 890 mm
- ✓ Profondeur: 1333 mm
- ✓ Hauteur: 2250 mm

Poids net: 558 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

950 x 1550 x 2400 mm

Poid brut: 578 kg

MODÈLES DISPONIBLES

5142146 Cellule refroidissement AT-20 MD-W 400/50/3N

* Nous consulter pour des versions spéciales



CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-20 MD W

1 chariot GN 1/1 / 1 chariot GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Moteur à distance.



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CELLULES DE REFROIDISSEMENT



FRANCE
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
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 05/11/2025