SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER AT-3 2/3

3 x GN 2/3 (Abstand zwischen Tabletts: 70 mm).

Beschreibung

Kapazität:
- ✓ Kühlung: 7 kg / 90'.
- ✓ Tiefgefrieren: 4.9 kg / 240'.

Das schnelle Abkühlen trägt dazu bei, die Qualität der Lebensmittel zu erhalten, die Nährstoffe zu bewahren und die Prozesseffizienz in der Küche zu verbessern.

Eine breite Anwendungsvielfalt

- ✓ Tiefkühlpizza, frische Pasta, Feingebäck, Gastronomie, Speiseeis, Desserts oder Backwaren.

Ein Gerät, viele Funktionen

- ✓ Schnelle Versetzung um +3°C, wodurch die Ansiedelung von Bakterien und die Austrocknung der Nahrung durch Luftkontakt verhindert wird. So bleiben die Lebensmittel fünf bis sieben Tage frisch.
- ✓ Tiefgefrieren auf -18°C im Zentrum in weniger als vier Stunden, damit keine Makrokristalle entstehen. Dies ist eine grundlegende Voraussetzung, damit die aufgetaute Nahrung zum Zeitpunkt der Verwendung die ursprüngliche Konsistenz und die original Eigenschaften aufweist.
- ✓ Automatische Konservierung bei der nach Ablauf jeder Funktion eingestellten Lagertemperatur.

Robuste, hygienische und zuverlässige Konstruktion

- ✓ Hergestellt aus Edelstahl mit hygienischem kathodischem Schutz und einfach zu reinigen
- ✓ Isolierung aus FCKW- und HFCKW-freiem, wassergeschäumtem Polyurethanschaum
- ✓ Hochleistungskompressoren für eine schnelle Kühlung
- ✓ Indirekter Luftfluss
- ✓ Eingebauter Motor
- ✓ Kältemittel Freón mit niedrigem GWP.
- ✓ Mit Kataphorese behandelte Verdampfer zur Reduzierung von Gerüchen und Schimmelpilzen, was die Leistung und Lebensdauer begünstigt.

Fortschrittliches Bedienfeld

- ✓ Temperatur- oder Zeitzyklen oder Kerntemperaturfühler.
- ✓ HARD-Funktion für schnelles Abkühlen, SOFT-Funktion für Tiefgefrieren.
- ✓ Datenspeicherung am Ende des Zyklus.
- ✓ Manuelle Luftabtauung.
- ✓ Die Zyklen und Einstellungen können individuell angepasst und gespeichert werden.
- ✓ HACCP-Funktionen für die Speicherung von Alarmen.
- ✓ Wireless-Konnektivität für maximale Prozesskontrolle über die kostenlose EVConnect-App.

Sonderzyklen

- ✓ Vorkühlung.
- ✓ Desinfektion von rohem Fisch.
- ✓ Eishärtung.
- ✓ Andere optionale Zyklen: Auftauen, Sterilisation des Innenraums, Kühlung durch Kerntemperaturfühler.

Enthält

- ✓ Kerntemperaturfühler.
- ✓ Wireless-Konnektivität.

Optional

- ❑ WLAN-Konnektivität für die Prozesssteuerung von überall.
- ❑ Ozon-Sterilisierung.

Zubehör

- ❑ Wagen für Schalen

Technische Daten

Fassungsvermögen der GN-Behälter 2/3: 3
Abstand zwischen Tabletts: 70 mm

Kühlkapazität: 90ºC a 3ºC / 90' / 7 kg
Schockfrost-Kapazität: 90ºC a -18ºC / 240' / 4.9 kg

Verbrauch: 700 W

Innere Abmessungen: 340 mm x 362 mm x 500 mm (Inneres Fassungsvermögen: 33 l)

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 600 mm
- ✓ Tiefe: 605 mm
- ✓ Hohe: 400 mm

Nettogewicht: 42 kg

Crated dimensions
620 x 620 x 500 mm
Volumen verpackt: 0.1922 m³
Bruttogewicht: 49 kg

Verfügbare Modelle

5140183	Schockkühler AT-3 2/3 230/50/1
5140187	Schockkühler AT-3 2/3 100/50-60/1
5141187	Schockkühler AT-3P 2/3 100-115/50/1
5141188	Schockkühler AT-3P 2/3 100-115/60/1

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

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

Copyright 2024 © Sammic S.L.

SCHOCKKÜHLER / SCHOCKFROSTER AT-3 2/3

3 x GN 2/3 (Abstand zwischen Tabletts: 70 mm).

sammic | www.sammic.de
Food Service Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

Copyright 2024 © Sammic S.L.