

AK05-D

Abatidor de Temperatura

Organizá la producción anticipada con un abatidor de **cinco bandejas** que reúne enfriamiento y congelación en un mismo equipo. Sus cargas nominales de **20 kg de +90 a +3 °C** y **12 kg de +90 a -18 °C** permiten planificar el paso de las preparaciones desde la cocción hacia su conservación.

La **sonda calefactada para alimentos**, el control electrónico y la circulación de aire acompañan el seguimiento del proceso. La construcción inoxidable y la unidad integrada completan el puesto en obradores, pastelerías y cocinas. Los tiempos dependen del alimento, su espesor y la carga.



[Consultar precio](#)

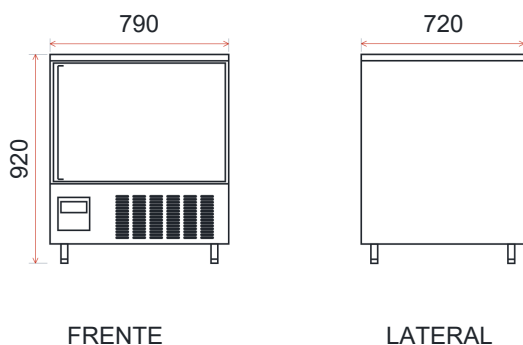
PRESTACIONES

Bandejas	5
Paso entre niveles	70 mm
Enfriamiento	20 kg · +90 a +3 °C · 90 min nominales
Congelación	12 kg · +90 a -18 °C · 240 min nominales
Temp. cámara	-40 a -36 °C
Refrigeración	Por aire ventilado
Control	Termostato electrónico · varios modos
Sonda	Para alimento · calefactada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz · 1 fase
Potencia	970 W
Corriente nominal	5,5 A
Condensación	Unidad integrada
Compresor	Embraco
Refrigerante	R404A
Material	Acero inoxidable 304
Deshielo	Manual
Peso bruto	120 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	790 mm
Fondo	720 mm
Alto	920 mm