

AK11-D

Abatidor de Temperatura

Organiza la producción anticipada con un abatidor de **11 bandejas**, pensado para bajar la temperatura de las preparaciones después de la cocción y ordenar el trabajo entre elaboración y conservación. La capacidad declarada es de **55 kg: +90 a +3 °C en enfriamiento y 40 kg: +90 a -18 °C en congelación**; permite dimensionar las cargas según el proceso que necesitas.

La **circulación de aire y la unidad condensadora integrada** reúnen el proceso de frío en un solo equipo. El paso de **70 mm entre niveles** ayuda a planificar la disposición de las bandejas. Los tiempos y resultados dependen del alimento, su espesor y la carga utilizada.


[Consultar precio](#)

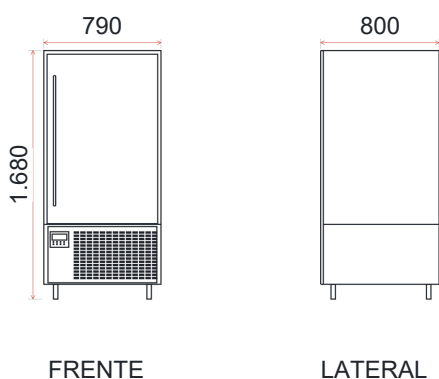
PRESTACIONES

Enfriamiento	55 kg: +90 a +3 °C
Congelación	40 kg: +90 a -18 °C
Temp. cámara	-36 a -40 °C
Refrigeración	Por aire ventilado
Condensación	Unidad integrada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · monofásica · 50 Hz
Potencia	2.590 W
Refrigerante	R404
Bandejas	11
Paso entre niveles	70 mm
Dim. bandejas	600 × 400 mm
Corriente nominal	14,7 A
Peso bruto	200 kg
Material	Acero inoxidable 304

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	790 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.680 mm