

AK15-D

Abatidor de Temperatura

Pasa de la cocción a la conservación con una capacidad de **75 kg de abatimiento de +90 a +3 °C** o **55 kg de congelación de +90 a -18 °C**. Sus **15 posiciones para bandejas de 600 × 400 mm o GN 1/1** permiten organizar la producción por tandas en obradores y cocinas centrales.

El **control digital y la sonda de alimentos calefactada** permiten trabajar con referencia al producto. La circulación de aire forzado y la construcción en **inoxidable 304** completan un equipo con unidad condensadora integrada.


[Consultar precio](#)

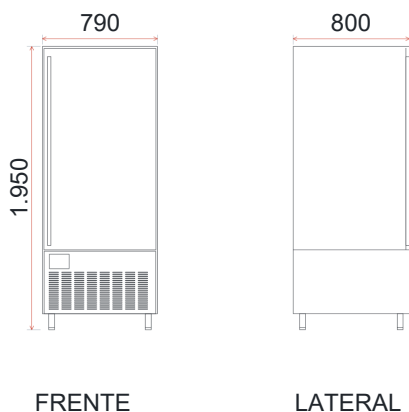
PRESTACIONES

Bandejas	15 posiciones
Formatos	600 × 400 mm o GN 1/1
Abatimiento	75 kg · +90 a +3 °C
Congelación	55 kg · +90 a -18 °C
Temp. cámara	-40 a -36 °C
Control	Digital · varios modos
Sonda	Alimentos · calefactada
Circulación	Aire forzado
Deshielo	Manual

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 3 fases · 50 Hz
Potencia	3.460 W
Corriente	6,6 A
Refrigerante	R404A
Compresor	Tecumseh
Material	Acero inoxidable 304
Paso de guías	70 mm
Condensadora	Integrada
Peso neto / bruto	200 / 220 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	790 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.950 mm