

SKU: 2981083

Amitek

Banco pizza Refrigerato ventilato Modello AK2602TN + AK15433



Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato AK2602TN con vetrina AK15433

Il banco pizza refrigerato ventilato modello AK2602TN abbinato alla vetrina AK15433 è una soluzione completa per la preparazione e la conservazione degli ingredienti in pizzeria. La struttura in acciaio inox con top in granito e alzatina posteriore da 20 cm offre un piano di lavoro robusto, igienico e resistente all'usura, ideale per la stesura e la farcitura degli impasti. La combinazione tra base refrigerata e vetrina ingredienti permette di avere impasti, condimenti e topping sempre organizzati e a portata di mano sulla stessa postazione.

Struttura in acciaio inox, isolamento e finiture

Il banco è realizzato con struttura in acciaio inox e pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio galvanizzato, soluzione che garantisce robustezza e resistenza alla corrosione. Lo spessore dell'isolamento è pari a 60 mm, caratteristica che contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna e a ridurre i consumi energetici. La cella interna presenta angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia, mentre i piedini in acciaio inox regolabili permettono di livellare facilmente il banco anche su pavimenti irregolari.

Refrigerazione ventilata, controllo e anti-condensa

La refrigerazione è di tipo ventilato con evaporatore ad alette trattato anticorrosione e ricircolo di aria fredda, per una distribuzione uniforme della temperatura in tutta la camera. Il gruppo

refrigerante è incorporato ed estraibile e viene gestito da una centralina digitale, che consente di controllare con precisione il funzionamento. La cornice di battuta delle porte è riscaldata per prevenire la formazione di condensa, mentre l'evaporazione dell'acqua di condensa avviene in modo automatico, semplificando la manutenzione quotidiana.

Capacità refrigerata, classe energetica e prestazioni

Il banco lavora in un intervallo di temperatura compreso tra -2 e +8 °C, con una capacità interna di 390 litri, valore adatto per pizzerie di piccole e medie dimensioni. Il refrigerante utilizzato è R600a e la potenza assorbita è pari a 300 W, con alimentazione 230/1N/50 e classe energetica B, indice di buone prestazioni in rapporto ai consumi. La temperatura e l'umidità ambiente massime di utilizzo sono indicate in +40 °C e 60% HR, parametri che attestano l'idoneità del banco anche in condizioni climatiche impegnative.

Vetrina porta ingredienti AK15433 e dotazioni

La vetrina refrigerata AK15433 ha dimensioni di 150x33,5x43,5 cm ed è predisposta per ospitare fino a 7 vaschette GN 1/4, ideale per organizzare salse, formaggi, verdure e altri ingredienti per pizza (vaschette escluse). In dotazione è prevista una griglia plastificata 60x40 cm con una coppia di guide per porta, che consente di iniziare subito a utilizzare la base refrigerata con teglie o vassoi standard. La chiusura del vano tecnico con chiave protegge il gruppo frigorifero da accessi non autorizzati, aumentando la sicurezza dell'apparecchio in ambiente di lavoro.

Dimensioni esterne, peso e ingombri

Il banco pizza AK2602TN con vetrina presenta dimensioni interne di 105,2x63x58,9 cm, che corrispondono a una capacità di 390 litri. Le dimensioni esterne del solo banco sono 151 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 148,5 cm di altezza complessiva, considerando anche la vetrina sovrastante. Il peso del banco è di 228 kg, mentre la vetrina pesa 43 kg, dati che evidenziano una costruzione solida e stabile pensata per l'uso professionale continuativo.

Caratteristiche tecniche banco pizza AK2602TN + vetrina AK15433

- Struttura in acciaio inox con top in granito e alzatina posteriore 20 cm.
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione.
- Ricircolo di aria fredda.
- Gruppo refrigerante incorporato estraibile con centralina digitale.
- Cornice di battuta porte riscaldata anti-condensa.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Guarnizioni magnetiche facilmente estraibili.
- Cella interna con angoli arrotondati.
- Chiusura vano tecnico con chiave.
- Pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio galvanizzato.
- Piedini regolabili in acciaio inox.
- Classe energetica: B.
- Potenza: 300 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R600a.
- Temperatura/Umidità max ambiente: +40 °C / 60% HR.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.

- Capacità: 390 litri.
- Dimensioni interne: L105,2 x P63 x H58,9 cm.
- Peso banco: 228 kg.
- Dotazione: 1 griglia plastificata 60x40 cm e 1 coppia di guide per porta.
- Dimensioni vetrina: L150 x P33,5 x H43,5 cm.
- Capacità vetrina: 7 vaschette GN 1/4.
- Peso vetrina: 43 kg.
- Lunghezza esterna complessiva: 151 cm.
- Profondità esterna: 80 cm.
- Altezza esterna complessiva: 148,5 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	148.5
Capacità LT	390
Lunghezza (cm)	151
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	-2 / +8
Model Number for EPREL	AK2602TN