

SKU: 2981084

Amitek

Banco pizza Refrigerato ventilato Modello AK2602TN + AK15438



Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato AK2602TN con vetrina AK15438

Il banco pizza refrigerato ventilato modello AK2602TN abbinato alla vetrina AK15438 è pensato per la preparazione professionale delle pizze, offrendo un'ampia superficie di lavoro con riserva refrigerata e vetrina ingredienti sovrastante. La struttura in acciaio inox con top in granito e alzatina posteriore da 20 cm garantisce robustezza, igiene e resistenza all'usura, ideale per la stesura e la farcitura degli impasti. La combinazione tra base refrigerata e vetrina consente di avere impasti e condimenti sempre organizzati e a portata di mano sulla stessa linea di lavoro.

Struttura in acciaio inox, isolamento e finiture

Il banco è realizzato con struttura in acciaio inox, mentre i pannelli esterni di fondo e posteriore sono in acciaio galvanizzato, soluzione che assicura solidità e resistenza alla corrosione. Lo spessore dell'isolamento è pari a 60 mm, caratteristica che contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna riducendo al tempo stesso i consumi energetici. La cella interna presenta angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e garantire standard igienici elevati, mentre i piedini regolabili in acciaio inox permettono il corretto livellamento del banco.

Refrigerazione ventilata, controllo digitale e gestione condensa

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

gruppo refrigerante è incorporato ed estraibile ed è gestito da una centralina digitale che consente di controllare con precisione il funzionamento del banco. 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.

Prestazioni frigorifere, capacità e classe energetica

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, mentre la potenza è pari a 300 W con alimentazione 230/1N/50; il prodotto rientra in classe energetica B, indice di un buon rapporto tra consumi e prestazioni. Le condizioni massime di esercizio sono indicate in +40 °C e 60% di umidità relativa, parametro che conferma la sua idoneità anche in ambienti di lavoro particolarmente caldi.

Vetrina porta ingredienti AK15438 e dotazioni

La vetrina refrigerata AK15438 ha dimensioni di 150x39,5x43,5 cm e una capacità di 5 vaschette GN 1/3 più 1 vaschetta GN 1/2, ideale per organizzare salse, formaggi, verdure e altri ingredienti per pizza (vaschette escluse). In dotazione è inclusa una griglia plastificata 60x40 cm con una coppia di guide per porta, che permette di utilizzare fin da subito il vano refrigerato con vassoi o teglie standard. Il vano tecnico è dotato di chiusura con chiave, così da proteggere il gruppo frigorifero da accessi non autorizzati e garantire maggiore sicurezza operativa.

Dimensioni, peso e ingombri

Le dimensioni interne del vano refrigerato sono pari a 105,2 cm di lunghezza, 63 cm di profondità e 58,9 cm di altezza, per una capacità di 390 litri. Le dimensioni esterne del banco sono 151 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 148,5 cm di altezza complessiva, includendo la vetrina porta ingredienti. Il peso del banco è di 228 kg, mentre la vetrina pesa 48 kg, valori che evidenziano una costruzione solida e stabile pensata per l'uso professionale continuativo.

Caratteristiche tecniche banco pizza AK2602TN + vetrina AK15438

- 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 ed 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 P39,5 x H43,5 cm.
- Capacità vetrina: 5 vaschette GN 1/3 + 1 vaschetta GN 1/2.
- Peso vetrina: 48 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