

SKU: 2981089

Amitek

Banco pizza Refrigerato ventilato Modello AK1612TN + AK15438



Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato AK1612TN con vetrina AK15438

Il banco pizza refrigerato ventilato modello AK1612TN abbinato alla vetrina AK15438 è studiato per la preparazione professionale delle pizze, unendo una base refrigerata compatta a una vetrina porta ingredienti superiore. La struttura in acciaio inox con top in granito e alzatina da 20 cm offre un piano di lavoro robusto e igienico, ideale per la stesura e la farcitura degli impasti. La combinazione tra vano refrigerato per teglie 60x40 e vetrinetta GN consente di avere impasti e condimenti sempre organizzati e facilmente accessibili sulla stessa postazione.

Struttura in acciaio inox, isolamento e finiture

Il banco è realizzato in acciaio inox, con pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio galvanizzato, soluzione che garantisce solidità e resistenza alla corrosione nel tempo. 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 è dotata di angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia, mentre i piedini regolabili in acciaio inox permettono un corretto livellamento anche su pavimentazioni irregolari.

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 garantire una distribuzione uniforme della temperatura in tutta la camera. Il

gruppo refrigerante è incorporato ed estraibile, gestito da una centralina digitale che consente un controllo preciso del funzionamento. La cornice di battuta delle porte è riscaldata per prevenire la formazione di condensa e l'evaporazione dell'acqua di condensa avviene automaticamente, riducendo gli interventi di manutenzione.

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 210 litri, valore adatto per pizzerie e laboratori che necessitano di un volume refrigerato contenuto. Il refrigerante utilizzato è R600a, con potenza assorbita pari a 300 W e alimentazione 230/1N/50; il prodotto rientra in classe energetica C. Le condizioni massime di utilizzo sono indicate in +40 °C e 60% di umidità relativa, parametri che ne attestano l'idoneità anche in ambienti di lavoro particolarmente caldi.

Vetrina porta ingredienti AK15438 e dotazioni

La vetrina refrigerata AK15438 ha dimensioni 150x39,5x43,5 cm ed è predisposta per ospitare 5 vaschette GN 1/3 più 1 vaschetta GN 1/2, ideali 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 permette di utilizzare fin da subito il vano refrigerato con vassoi o teglie standard. Questa configurazione consente di creare una linea pizza completa, con piano in granito, riserva refrigerata e vetrina ingredienti integrata.

Dimensioni esterne, peso e ingombri

Le dimensioni interne del vano refrigerato sono pari a 54,2 cm di lunghezza, 63 cm di profondità e 58,9 cm di altezza, a fronte di una capacità complessiva di 210 litri. Le dimensioni esterne del banco con vetrina sono 151,5 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 148,5 cm di altezza, misure che consentono un facile inserimento lungo la linea di preparazione pizza. Il peso complessivo è di 255 kg, indice di una costruzione solida e stabile pensata per l'uso professionale continuativo.

Caratteristiche tecniche banco pizza AK1612TN + vetrina AK15438

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

- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 210 litri.
- Dimensioni interne: L54,2 x P63 x H58,9 cm.
- 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.
- Potenza vetrina: 110 W.
- Lunghezza esterna: 151,5 cm.
- Profondità esterna: 80 cm.
- Altezza esterna: 148,5 cm.
- Peso complessivo: 255 kg.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	148,5
Capacità LT	210
Lunghezza (cm)	151.5
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	-2 / 8
Model Number for EPREL	AK1612TN