

SKU: 2981091

Amitek

Banco pizza Refrigerato ventilato Modello AK3602TN + AK20433



Descrizione

Banco pizza refrigerato ventilato AK3602TN con vetrina AK20433

Il banco pizza refrigerato ventilato modello AK3602TN abbinato alla vetrina AK20433 è pensato per la preparazione professionale delle pizze, offrendo un'ampia superficie di lavoro in granito con riserva refrigerata sottostante e vetrina porta ingredienti sovrastante. La struttura in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questo banco adatto a pizzerie, ristoranti e laboratori con utilizzo intensivo. L'allestimento è ideale per vassoi e teglie 60x40, con ingredienti organizzati in vaschette GN 1/4 nella vetrina refrigerata superiore.

Refrigerazione ventilata, controllo e gestione condensa

Il banco è dotato di refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione e ricircolo di aria fredda, così da garantire una distribuzione uniforme della temperatura all'interno della cella. Il gruppo refrigerante è incorporato ed estraibile e viene gestito da una centralina digitale, che consente un controllo preciso del funzionamento. La cornice di battuta delle porte è riscaldata per evitare la formazione di condensa, mentre l'evaporazione dell'acqua di condensa avviene automaticamente, riducendo gli interventi di manutenzione quotidiana.

Struttura inox, isolamento e capacità

La struttura è realizzata in acciaio inox, con pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio galvanizzato che assicurano resistenza nel tempo anche in ambienti umidi. Lo spessore dell'isolamento è di 60 mm, caratteristica che contribuisce a mantenere stabile la temperatura

interna e a contenere i consumi energetici. Il vano refrigerato offre una capacità di 580 litri, con dimensioni interne di 156,2x63x58,9 cm, adatte allo stoccaggio di teglie e vassoi 60x40 per impasti e prodotti destinati alla linea pizza.

Piano in granito, vetrina AK20433 e dotazioni

Il top in granito con alzatina posteriore da 20 cm offre una superficie di lavoro robusta, igienica e resistente ai graffi, ideale per la stesura e la farcitura delle pizze. La vetrina refrigerata AK20433 ha dimensioni 200x33,5x43,5 cm ed è predisposta per ospitare 10 vaschette GN 1/4, perfette per organizzare salse, formaggi, verdure e altri topping (vaschette escluse). In dotazione sono presenti una griglia plastificata 60x40 cm e una coppia di guide per porta, che consentono di iniziare subito a utilizzare il vano refrigerato con vassoi standard.

Prestazioni frigorifere, consumi e dimensioni

Il banco lavora in un intervallo di temperatura compreso tra -2 e +8 °C, con refrigerante R600a e potenza assorbita di 300 W per la base, cui si aggiungono 110 W della vetrina; l'alimentazione è 230/1N/50. Il prodotto rientra in classe energetica C e può operare in ambienti con temperatura fino a +40 °C e umidità relativa del 60%, condizioni tipiche delle cucine professionali. Le dimensioni esterne complessive sono 202,5 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 148,5 cm di altezza, con un peso di 286 kg per il banco e 50 kg per la vetrina.

Caratteristiche tecniche banco pizza AK3602TN + vetrina AK20433

- 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 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 esterni di fondo e posteriore in acciaio galvanizzato.
- Piedini regolabili in acciaio inox.
- Classe energetica: C.
- Potenza base: 300 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R600a.
- Temperatura/Umidità max ambiente: +40 °C / 60% HR.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità vano refrigerato: 580 litri.
- Dimensioni interne: L156,2 x P63 x H58,9 cm.
- Peso banco: 286 kg.
- Dotazione: 1 griglia plastificata 60x40 cm e 1 coppia di guide per porta.
- Dimensioni vetrina: L200 x P33,5 x H43,5 cm.
- Capacità vetrina: 10 vaschette GN 1/4.
- Peso vetrina: 50 kg.

- Potenza vetrina: 110 W.
- Lunghezza esterna complessiva: 202,5 cm.
- Profondità esterna: 80 cm.
- Altezza esterna complessiva: 148,5 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	148.5
Capacità LT	580
Lunghezza (cm)	202.5
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	-2 / +8
Model Number for EPREL	AK3602TN