

SKU: AK2104P

Amitek

Tavolo refrigerato ventilato per pasticceria Modello AK2104P



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato per pasticceria

Il tavolo refrigerato ventilato per pasticceria AK2104P è progettato per garantire una conservazione uniforme e affidabile di impasti, creme e prodotti finiti, offrendo allo stesso tempo un solido piano di lavoro in acciaio inox. La struttura interna ed esterna è realizzata interamente in acciaio inox, con isolamento da 60 mm che assicura un'elevata efficienza energetica e una migliore stabilità della temperatura. Grazie alla refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione e ricircolo dell'aria fredda, il freddo viene distribuito in modo omogeneo all'interno della cella, riducendo al minimo gli sbalzi termici.

Caratteristiche tecniche principali

Il tavolo è dotato di gruppo frigorifero incorporato e di un termostato digitale che gestisce sia la temperatura sia le fasi di sbrinamento. Una resistenza elettrica inserita nella cornice della porta consente l'eliminazione della condensa, mentre l'evaporazione dell'acqua di condensa avviene in modo automatico, semplificando la manutenzione quotidiana. La guarnizione magnetica è facilmente estraibile per le operazioni di pulizia e l'interno con angoli arrotondati rende più rapido e igienico il lavaggio del vano refrigerato. La temperatura di esercizio è compresa tra -2 e +8 °C, con potenza assorbita di 215 W e alimentazione 230/1N/50.

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione.
- Ricircolo aria fredda.

- Gruppo frigorifero incorporato.
- Termostato digitale per controllo temperatura e sbrinamento.
- Resistenza elettrica nella cornice porta per eliminazione condensa.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Guarnizione magnetica facilmente estraibile.
- Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia.
- Chiusura vano tecnico con chiave.
- Piedini in acciaio inox regolabili.
- Potenza: 215 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R290.
- Temperatura massima ambiente: +40 °C / 60% HR.
- Dimensioni esterne: 1510 x 800 x 850 mm.
- Peso: 113 kg.
- Dotazione: 1 griglia 60x40 cm e una coppia di guide per porta.
- Classe energetica: B.
- Lunghezza: 151 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Numero porte: 2 porte.
- Capacità: 390 litri.

Vantaggi per il laboratorio di pasticceria

Il tavolo refrigerato ventilato AK2104P permette di unire in un'unica attrezzatura un piano di lavoro in acciaio inox e un capiente vano refrigerato, ottimizzando lo spazio nei laboratori di pasticceria. La distribuzione omogenea del freddo, il controllo digitale della temperatura e le funzioni automatiche di sbrinamento e di gestione della condensa garantiscono condizioni ideali per la conservazione di basi, creme e prodotti finiti. La struttura completamente in inox, gli angoli interni arrotondati e le guarnizioni facilmente estraibili semplificano le operazioni di pulizia, aumentando l'igiene e la praticità di utilizzo quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	390

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	151
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	AK2104P
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva