

SKU: AK2202TNL

Amitek

Tavolo refrigerato ventilato Modello AK2202TNL GN 1/1 con lavello



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato GN 1/1 in acciaio inox con lavello

Il tavolo refrigerato ventilato modello **AK2202TNL** è un banco frigo GN 1/1 in **acciaio inox** con **lavello integrato**, studiato per cucine professionali che desiderano combinare in un'unica attrezzatura piano di lavoro, zona lavaggio e vano refrigerato a temperatura positiva controllata.

La struttura interna ed esterna interamente in acciaio inox e lo spessore di isolamento da **60 mm** garantiscono robustezza, igiene e stabilità termica, rendendo questo tavolo ideale per ristoranti, hotel, mense, gastronomie e laboratori che richiedono efficienza e affidabilità quotidiana.

Caratteristiche principali

Il tavolo AK2202TNL è dotato di **refrigerazione ventilata** con **evaporatore ad alette trattato anticorrosione**, che assicura una distribuzione uniforme dell'aria fredda e una maggiore durata del circuito frigorifero anche in ambienti di lavoro gravosi.

Il **gruppo frigorifero incorporato** semplifica l'installazione e permette di avere un'unità compatta pronta all'uso, senza necessità di collegamenti a unità remote, risultando particolarmente pratica in cucine dove gli spazi tecnici sono limitati.

Il **termostato digitale** gestisce sia il controllo della temperatura sia le fasi di sbrinamento, mentre la **resistenza elettrica inserita nella cornice della porta** favorisce l'eliminazione della condensa lungo il perimetro, mantenendo il frontale asciutto e confortevole all'uso.

L'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** riduce gli interventi manuali di manutenzione, contribuendo a un funzionamento più continuo e affidabile del banco lungo tutta la giornata lavorativa.

Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** e gli **interni con angoli arrotondati** facilitano le operazioni di pulizia, aumentando il livello di igiene e riducendo i tempi dedicati alla sanificazione del vano.

Porte, ripiani e allestimento

Il tavolo è dotato di porte in acciaio con chiusura efficiente, abbinate a guarnizioni magnetiche che assicurano una buona tenuta del freddo, limitando le dispersioni di temperatura causate da aperture frequenti in cucina.

Nella parte inferiore trova posto il vano refrigerato GN 1/1, mentre la parte superiore integra un **lavello con vasca da 40x40x20 cm**, ideale per le operazioni di lavaggio e preparazione, con ricircolo dell'aria fredda nel vano sottostante per mantenere costante la temperatura interna.

Il tavolo è equipaggiato con **piedini in acciaio inox regolabili**, che permettono di livellare la struttura anche su pavimentazioni irregolari, e con un **pannello posteriore in acciaio galvanizzato** che protegge la parte tecnica e facilita il posizionamento contro parete.

La **chiusura del vano tecnico con chiave** consente di proteggere l'accesso ai componenti del gruppo frigorifero, rendendo più sicura la gestione dell'attrezzatura in ambienti dove lavorano più operatori.

Specifiche tecniche

- Struttura interna ed esterna interamente in acciaio inox.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione.
- Ricircolo aria fredda.
- Gruppo frigorifero incorporato.
- Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento.
- Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per eliminazione condensa.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Guarnizioni magnetiche facilmente estraibili.
- Interno con angoli arrotondati.
- Chiusura vano tecnico con chiave.
- Piedini in acciaio inox regolabili.
- Pannello posteriore in acciaio galvanizzato.
- Dimensioni vasca lavello: 40 x 40 x 20 cm.
- Potenza: 300 W.
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50 Hz.
- Refrigerante: R600.
- Temperatura/umidità max ambiente: +40 °C / 60% U.R.
- Dimensioni interne: 902 x 530 x 589 mm.
- Peso: 118 kg.
- Classe energetica: B.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 151 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 96 cm.

- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 2 porte.
- Capacità: 282 litri.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato ventilato AK2202TNL è la soluzione ideale per cucine professionali che cercano un **banco GN 1/1 con lavello integrato**, in grado di ottimizzare lo spazio combinando preparazione, lavaggio e conservazione a temperatura positiva in un'unica attrezzatura compatta.

Grazie alla struttura in acciaio inox, all'isolamento da 60 mm, alla refrigerazione ventilata, al gruppo incorporato, alle guarnizioni estraibili e alla classe energetica B, questo tavolo rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, hotel, mense e gastronomie che lavorano con ritmi sostenuti e richiedono affidabilità a lungo termine.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	96
Capacità LT	282
Lunghezza (cm)	151
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	AK2202TNL
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva