

SKU: AK2204P

Amitek

Tavolo refrigerato Modello AK2204P Ventilato per pasticceria Con alzatina



Descrizione

Tavolo refrigerato AK2204P per pasticceria

Il tavolo refrigerato modello **AK2204P** è progettato per rispondere alle esigenze specifiche dei laboratori di pasticceria che necessitano di una superficie di lavoro fredda e affidabile, abbinata a un vano refrigerato capiente e ben organizzato. Grazie alla refrigerazione ventilata e alla struttura in acciaio inox, questo tavolo assicura condizioni di conservazione ottimali per creme, basi semifreddi e prodotti finiti pronti per la decorazione.

La costruzione interna ed esterna è interamente in acciaio inox, con isolamento da 60 mm che aiuta a mantenere la temperatura impostata riducendo i consumi energetici e migliorando la stabilità termica anche in ambienti di lavoro intensi. L'alzatina posteriore protegge la parete da urti, schizzi e residui di lavorazione, rendendo il piano particolarmente adatto come banco operativo in pasticceria, vicino alle aree di preparazione e finitura dei dolci.

Il sistema di refrigerazione ventilata, con evaporatore ad alette trattato anticorrosione e ricircolo dell'aria fredda, garantisce una distribuzione omogenea della temperatura su tutto il volume interno, evitando zone più fredde o più calde che potrebbero compromettere la qualità dei prodotti. Il gruppo refrigerante è incorporato, mentre il termostato digitale consente un controllo preciso della temperatura e delle fasi di sbrinamento, rendendo l'utilizzo quotidiano semplice e intuitivo per l'operatore.

Per prevenire la formazione di condensa sul perimetro della porta, il tavolo è dotato di resistenza elettrica integrata nella cornice, con evaporazione automatica dell'acqua di condensa che riduce al minimo gli interventi di manutenzione. La guarnizione magnetica è facilmente estraibile per le

operazioni di pulizia o sostituzione, mentre gli angoli interni arrotondati facilitano l'igiene periodica del vano refrigerato, nel rispetto delle normative HACCP.

Il tavolo refrigerato AK2204P dispone di una capacità di 390 litri e di 2 porte, con dotazione di una griglia 60x40 cm e una coppia di guide per porta, così da poter organizzare teglie e vassoi tipici della pasticceria in modo pratico e ordinato. La classe energetica B rappresenta un buon compromesso tra prestazioni e consumi, rendendo questo modello adatto a chi cerca un'attrezzatura professionale efficiente e sostenibile per il proprio laboratorio.

A completare la dotazione tecnica troviamo la chiusura del vano tecnico con chiave, utile per proteggere il gruppo refrigerante da accessi non autorizzati, e i piedini in acciaio inox regolabili che permettono di livellare il tavolo anche su pavimentazioni irregolari. Grazie alle sue dimensioni compatte (151 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 95 cm di altezza) e al range di temperatura da -2 a +8 °C, questo tavolo refrigerato ventilato con alzatina è una soluzione ideale per pasticcerie, laboratori artigianali e reparti dolciaria all'interno di bar e ristoranti che vogliono un banco di lavoro funzionale, robusto e pronto all'uso quotidiano.

Vantaggi per laboratori di pasticceria

Questo tavolo refrigerato è particolarmente indicato per chi lavora impasti, creme e prodotti delicati che richiedono una temperatura controllata vicino alla zona di produzione. La combinazione tra piano di lavoro in acciaio inox, vano refrigerato ventilato e alzatina rende il modello AK2204P una soluzione pratica per ottimizzare lo spazio in laboratorio, tenendo sempre a portata di mano ingredienti e preparazioni da conservare in modo sicuro.

Specifiche tecniche

Di seguito le principali specifiche tecniche del tavolo refrigerato AK2204P per pasticceria:

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox con isolamento da 60 mm.
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione e ricircolo aria fredda.
- Gruppo refrigerante 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.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 2.
- Temperatura di esercizio: da -2 a +8 °C.
- Capacità: 390 litri.
- Potenza: 215 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R290.
- Temperatura ambiente massima: +40 °C, 60% HR.
- Con alzatina posteriore.
- Dimensioni interne: 1052 x 630 x 589 mm.
- Peso: 118 kg.

- Dotazione: 1 griglia 60x40 mm e 1 coppia di guide per porta.
- Classe energetica: B.
- Dimensioni esterne: 151 x 80 x 95 cm (LxPxH).

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
Capacità LT	390
Lunghezza (cm)	151
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	AK2204P
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva