

SKU: AK2204TN

**Amitek**

## **Tavolo Refrigerato ventilato Modello AK2204TN GN1/1 con alzatina**



### **Descrizione**

#### **Tavolo refrigerato gastronomia GN 1/1 ventilato con alzatina**

I tavoli refrigerati gastronomia GN 1/1 con refrigerazione ventilata sono progettati per offrire una soluzione completa di lavoro e conservazione per cucine professionali, ristoranti e laboratori gastronomici. La struttura con vasca GN 1/1 consente di organizzare in modo pratico ingredienti, semilavorati e preparazioni, mantenendo una temperatura costante e uniforme all'interno della cella refrigerata.

La refrigerazione è di tipo ventilato, con ricircolo dell'aria fredda studiato per distribuire omogeneamente la temperatura all'interno del vano, preservando al meglio la qualità degli alimenti. Il gruppo frigorifero è incorporato, caratteristica che semplifica l'installazione e l'inserimento del tavolo nelle linee di lavoro esistenti della cucina professionale.

#### **Controllo elettronico e gestione della condensa**

Il controllo della temperatura è elettronico, con termostato digitale che permette una regolazione precisa in base alle esigenze di lavoro, garantendo stabilità e sicurezza nella conservazione. Intorno alla cornice porta è inserita una resistenza elettrica dedicata all'eliminazione della condensa, così da mantenere asciutta la zona di chiusura e migliorare comfort e igiene d'uso.

Lo sbrinamento è completamente automatico, con gestione elettronica della temperatura di sbrinamento per mantenere efficiente l'evaporatore nel tempo. L'evaporazione dell'acqua di condensa è automatica, evitando la necessità di collegamenti aggiuntivi allo scarico e facilitando l'installazione del tavolo in diverse configurazioni di cucina.

## **Dettagli costruttivi e praticità d'uso**

La struttura interna ed esterna è realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, materiale igienico e resistente alla corrosione, con interno a spigoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione quotidiana. L'evaporatore è ad alette trattato anticorrosione, soluzione che aumenta la durata del componente soprattutto in ambienti umidi e in contesti di utilizzo intensivo.

La guarnizione porta è magnetica e facilmente estraibile senza l'uso di utensili, permettendo una pulizia frequente e agevolando eventuali sostituzioni. Il fondo interno con angoli arrotondati evita l'accumulo di sporco negli spigoli e rende più rapide le operazioni di lavaggio, in linea con le esigenze igieniche delle cucine professionali.

La chiusura del pannello frontale con chiave aumenta la sicurezza dell'area tecnica e protegge i componenti interni del gruppo frigorifero. La dotazione di serie comprende 1 griglia GN 1/1 e una coppia di guide per porta, così da organizzare da subito lo spazio interno secondo le proprie esigenze operative.

## **Installazione e robustezza**

I piedini in acciaio inox AISI 304 sono regolabili in altezza e permettono di livellare il tavolo anche su superfici irregolari, garantendo stabilità e sicurezza durante l'utilizzo. Il pannello posteriore in acciaio inox consente il posizionamento a ridosso della parete, ottimizzando gli spazi in cucina e l'integrazione con le altre attrezzature di preparazione.

Il peso netto di 103 kg testimonia la solidità della struttura e l'impiego di componenti professionali pensati per un uso continuativo in ambienti di lavoro intensivi. La capacità di 282 litri offre un volume di stoccaggio adeguato alla gestione quotidiana di gastronomie, ristoranti e laboratori di produzione.

## **Prestazioni frigorifere e consumi**

Il tavolo refrigerato è progettato per lavorare in campo di temperatura compreso tra -2 °C e +8 °C, garantendo una conservazione positiva dei prodotti in ambito gastronomico. L'isolamento con spessore 60 mm è studiato per contenere le dispersioni termiche e mantenere stabili le prestazioni frigorifere, contribuendo al contenimento dei consumi energetici.

Il refrigerante utilizzato è R290, soluzione moderna ed efficiente che contribuisce a ridurre l'impatto ambientale e a migliorare l'efficienza energetica complessiva dell'impianto. La potenza installata è pari a 215 W con alimentazione 230/1N/50, valori adatti all'utilizzo continuo in cucine professionali. Il prodotto rientra nella classe energetica C, in linea con i requisiti di efficienza previsti per le attrezzature di refrigerazione professionale.

## **Riepilogo caratteristiche principali**

- Tavolo refrigerato gastronomia GN 1/1 con refrigerazione ventilata e alzatina posteriore.
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 con interno a spigoli arrotondati.
- Ricircolo aria fredda con evaporatore ad alette trattato anticorrosione.
- Gruppo frigorifero incorporato con controllo elettronico della temperatura.
- Campo di temperatura di esercizio -2/+8 °C per conservazione positiva.
- Spessore isolamento 60 mm per ridurre le dispersioni termiche.

- Refrigerante R290 ad alta efficienza.
- Potenza 215 W, alimentazione 230/1N/50.
- Classe energetica C.
- Capacità 282 litri con 2 porte cieche.
- Guarnizione magnetica facilmente estraibile.
- Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia.
- Chiusura pannello frontale con chiave.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili.
- Pannello posteriore in acciaio inox.
- Dotazione di serie: 1 griglia GN 1/1 e una coppia di guide per porta.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
Capacità LT	282
Lunghezza (cm)	136
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	AK2204TN
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva