

SKU: AK3104P

Amitek

Tavolo refrigerato ventilato per pasticceria Modello AK3104P



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato per teglie 60x40

Il tavolo refrigerato per pasticceria modello **AK3104P** è progettato per laboratori di pasticceria, panifici e cucine professionali che necessitano di conservare in modo sicuro e uniforme creme, impasti, semifreddi e prodotti finiti su teglie formato 60x40 cm.

La struttura interna ed esterna è realizzata interamente in acciaio inox con isolamento da 60 mm, garantendo robustezza, igiene, facilità di pulizia e un'ottima tenuta termica anche in condizioni di lavoro intense.

Caratteristiche principali

Il tavolo è dotato di **refrigerazione ventilata** con evaporatore ad alette trattato anticorrosione, che assicura una distribuzione uniforme dell'aria fredda e un rapido ripristino della temperatura dopo le aperture delle porte.

Il sistema prevede **ricircolo dell'aria fredda** e **gruppo frigorifero incorporato**, con gestione tramite **termostato digitale** che controlla sia la temperatura sia lo sbrinamento automatico.

Una **resistenza elettrica inserita nella cornice della porta** elimina la condensa sul perimetro, mentre l'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** riduce gli interventi di manutenzione.

La **guarnizione magnetica facilmente estraibile** e l'interno con angoli arrotondati facilitano le operazioni di pulizia e sanificazione, rendendo il tavolo adatto agli alti standard igienici della pasticceria professionale.

Completano la dotazione la **chiusura del vano tecnico con chiave**, per proteggere i componenti dell'impianto, e i **piedini in acciaio inox regolabili**, che consentono di livellare perfettamente il

banco anche su pavimenti irregolari.

Specifiche tecniche

- 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 della 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: 320 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R290.
- Temperatura ambiente massima: +40 °C, 60% HR.
- Dimensioni interne: 1562 x 630 x 589 mm.
- Peso: 152 kg.
- Classe energetica: D.
- Dotazione: 1 griglia 60x40 mm e una coppia di guide per porta.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 202 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 580 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato ventilato per pasticceria AK3104P è l'attrezzatura ideale per chi necessita di una grande capacità di stoccaggio per teglie 60x40, con temperatura controllata e omogenea per prodotti delicati come creme, mousse e lievitati.

Grazie alla struttura in acciaio inox, all'isolamento da 60 mm, alla refrigerazione ventilata, alle funzioni automatiche di sbrinamento e gestione condensa e ai piedini regolabili, rappresenta una soluzione completa, efficiente e facile da mantenere per laboratori di pasticceria e locali ad alta produttività.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	580
Lunghezza (cm)	202
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	AK3104P
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva