

SKU: AK3204P

Amitek

Tavolo refrigerato Modello AK3204P Ventilato per pasticceria Con alzatina



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato in acciaio inox per teglie 60x40

Il tavolo refrigerato per pasticceria modello **AK3204P** è pensato per laboratori, panifici e cucine professionali che lavorano con teglie 60x40 cm e necessitano di una conservazione uniforme di creme, impasti, semifreddi e prodotti finiti.

La struttura interna ed esterna in acciaio inox con isolamento da 60 mm garantisce robustezza, igiene, facilità di pulizia e un'ottima tenuta termica, mentre l'alzatina posteriore permette l'installazione contro parete nel pieno rispetto delle esigenze igieniche del laboratorio.

Caratteristiche principali

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

Il **ricircolo dell'aria fredda** e il **gruppo frigorifero incorporato** sono gestiti da un **termostato digitale** che controlla sia la temperatura sia lo sbrinamento automatico, semplificando l'utilizzo quotidiano.

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 da parte dell'operatore.

La **guarnizione magnetica facilmente estraibile** e l'interno con angoli arrotondati rendono più rapide le operazioni di pulizia e sanificazione. La **chiusura del vano tecnico con chiave** protegge il gruppo frigorifero da accessi non autorizzati.

I **piedini in acciaio inox regolabili** consentono di livellare perfettamente il tavolo anche su

pavimenti irregolari, garantendo stabilità e corretta postura di lavoro.

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.
- Con alzatina.
- Potenza: 320 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R290.
- Temperatura ambiente massima: +40 °C, 60% HR.
- Peso: 157 kg.
- In dotazione: 1 griglia 60x40 mm e una coppia di guide per porta.
- Classe energetica: D.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 202 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 95 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 580 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato AK3204P è ideale per pasticcerie e panifici che richiedono una grande capacità di stoccaggio per teglie 60x40, con temperatura controllata e costante per prodotti delicati come creme, mousse e lievitati.

Grazie alla struttura 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, affidabile ed efficiente per laboratori di pasticceria e cucine professionali ad alta produttività.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
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	AK3204P
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva