

SKU: AK340S

Amitek

Saladette refrigerata statica Modello AK340S 8xGN 1/6



Descrizione

Saladette refrigerata statica AK340S 8xGN 1/6

La saladette refrigerata modello **AK340S** è studiata per la preparazione e la conservazione di **insalate, condimenti e ingredienti freschi**, offrendo una vasca superiore predisposta per **8 bacinelle GN 1/6** e un vano refrigerato capiente adatto a ristoranti, bar, gastronomie e cucine professionali.

La struttura in **acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questa attrezzatura ideale per un utilizzo intensivo e quotidiano nelle linee di preparazione a freddo.

Il gruppo refrigerante è **incorporato** e gestito da una **centralina digitale**, che consente un controllo preciso dei parametri di funzionamento e semplifica l'installazione.

Caratteristiche principali

La AK340S utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per la conservazione di prodotti a freddo, con una distribuzione uniforme della temperatura all'interno della cella.

L'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** riduce la necessità di interventi manuali e contribuisce a mantenere l'area circostante più ordinata e sicura.

Il **sbrinamento a compressore spento** aiuta a limitare la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, preservando l'efficienza dello scambio termico e ottimizzando i consumi energetici.

L'isolamento con **spessore 35 mm** migliora la tenuta termica e contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna anche in ambienti di lavoro impegnativi.

Come fluido refrigerante viene impiegato **R290**, gas a basso impatto ambientale che garantisce buone prestazioni energetiche e affidabilità di esercizio.

Dettagli costruttivi e praticità d'uso

Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** semplificano le operazioni di pulizia e sostituzione, permettendo di mantenere elevati standard di igiene nella cella refrigerata.

La **cella con angoli arrotondati** facilita la rimozione di residui e sporco, evitando zone difficili da raggiungere e rendendo più rapide le operazioni di sanificazione quotidiana.

La vasca superiore è idonea per **bacinelle gastronomiche in acciaio inox o polycarbonato** con altezza massima 150 mm (non incluse), offrendo flessibilità nella configurazione degli ingredienti.

In dotazione sono previsti **1 griglia plastificata GN 1/1** e **1 coppia di guide per porta**, utili per organizzare in modo razionale lo spazio interno di stoccaggio.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello AK340S.
- Struttura in acciaio inox.
- Refrigerazione statica con gruppo refrigerante incorporato.
- Centralina digitale di controllo.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Sbrinamento a compressore spento.
- Spessore isolamento: 35 mm.
- Guarnizioni magnetiche facilmente estraibili.
- Cella con angoli arrotondati.
- Capacità vasca superiore: 8 x GN 1/6.
- Potenza: 280 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R290.
- Temperatura/Umidità ambiente max: +33 °C / 60% HR.
- Dimensioni interne: L 129,5 x P 59,5 x H 50 cm.
- Capacità: 388 litri.
- Peso: 112 kg.
- Dotazione: 1 griglia plastificata GN 1/1 e 1 coppia di guide per porta.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 97 cm.
- Capacità: 388 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **AK340S** è la scelta ideale per chi cerca una **postazione ampia e**

ben organizzata per la gestione di insalate, salse, topping e preparazioni fredde, con vasca predisposta per 8 bacinelle GN 1/6 e capacità di 388 litri.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione statica con sbrinamento a compressore spento, all'isolamento da 35 mm, alle guarnizioni magnetiche e alle dotazioni di serie, rappresenta una soluzione pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la propria linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	97
Capacità LT	388
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	AK340S