

SKU: AK4202TNL

Amitek

Tavolo refrigerato ventilato Modello AK4202TNL GN 1/1 con lavello



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato GN 1/1 in acciaio inox con lavello

Il tavolo refrigerato ventilato modello **AK4202TNL** è un banco frigo GN 1/1 in **acciaio inox** con **lavello integrato**, progettato per cucine professionali che desiderano concentrare in un'unica attrezzatura piano di lavoro, area lavaggio e vano refrigerato a temperatura positiva controllata.

La struttura interna ed esterna interamente in acciaio inox e lo spessore di isolamento da **60 mm** assicurano robustezza, igiene e buone prestazioni termiche, rendendo questo tavolo ideale per ristoranti, hotel, mense, gastronomie e laboratori che operano con ritmi intensi e richiedono affidabilità quotidiana.

Caratteristiche principali

Il tavolo AK4202TNL è dotato di **refrigerazione ventilata** con **evaporatore ad alette trattato anticorrosione**, che garantisce una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno del vano e una maggiore durata del circuito frigorifero anche in ambienti di lavoro gravosi.

Il **gruppo frigorifero incorporato** semplifica l'installazione e consente di avere un'unità compatta pronta all'uso, senza necessità di collegamenti a unità remote, risultando particolarmente pratica in cucine con spazi tecnici limitati.

Il **termostato digitale** controlla la temperatura di esercizio e le fasi di sbrinamento, mentre la **resistenza elettrica inserita nella cornice della porta** favorisce l'eliminazione della condensa lungo il perimetro, mantenendo il frontale asciutto e più confortevole nell'utilizzo quotidiano.

L'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** riduce gli interventi manuali di manutenzione, permettendo un funzionamento continuativo e più agevole del banco lungo tutta la giornata lavorativa.

Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** e gli **interni con angoli arrotondati**

semplificano le operazioni di pulizia e sanificazione, contribuendo al mantenimento di elevati standard igienici in cucina.

Porte, ripiani e allestimento

Le porte in acciaio con guarnizioni magnetiche garantiscono una buona tenuta del freddo, contenendo le dispersioni di temperatura dovute ad aperture frequenti e migliorando l'efficienza energetica complessiva del banco.

La parte superiore integra un **lavello con vasca 40x40x20 cm**, ideale per le operazioni di lavaggio e preparazione, mentre il vano inferiore, dimensionato per contenitori GN 1/1, sfrutta il **ricircolo dell'aria fredda** per mantenere una temperatura omogenea su tutti i livelli.

Il tavolo è equipaggiato con **piedini in acciaio inox regolabili**, che permettono di livellare la struttura anche su pavimenti irregolari, e con un **pannello posteriore in acciaio galvanizzato** che protegge la parte tecnica e facilita il posizionamento contro parete.

La **chiusura del vano tecnico con chiave** protegge l'accesso ai componenti del gruppo frigorifero, aumentando la sicurezza in ambienti dove operano più addetti.

Specifiche tecniche

- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione.
- Ricircolo aria fredda.
- Gruppo frigorifero incorporato.
- Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento.
- Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per eliminazione condensa.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Guarnizioni magnetiche facilmente estraibili.
- Interno con angoli arrotondati.
- Chiusura vano tecnico con chiave.
- Piedini in acciaio inox regolabili.
- Pannello posteriore in acciaio galvanizzato.
- Dimensioni vasca lavello: 40 x 40 x 20 cm.
- Potenza: 300 W.
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50 Hz.
- Refrigerante: R600.
- Temperatura/umidità max ambiente: +40 °C / 60% U.R.
- Dimensioni interne: 1772 x 530 x 589 mm.
- Peso: 175 kg.
- Classe energetica: C.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 250 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 96 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.

- Capacità: 553 litri.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato ventilato AK4202TNL è la soluzione ideale per cucine professionali che cercano un **banco GN 1/1 con lavello integrato** a quattro porte, capace di ottimizzare lo spazio combinando preparazione, lavaggio e conservazione degli alimenti a temperatura positiva in un'unica attrezzatura.

Grazie alla struttura in acciaio inox, all'isolamento da 60 mm, alla refrigerazione ventilata, al gruppo incorporato, alle guarnizioni estraibili e alla classe energetica C, questo tavolo rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, hotel, mense e gastronomie che vogliono unire funzionalità e affidabilità a lungo termine.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	96
Capacità LT	553
Lunghezza (cm)	250
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	AK4202TNL
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva