

SKU: AK903PD

Amitek

Saladette refrigerata per pizzeria con vetrinetta Modello AK903PD+AK14433 6xGN 1/4



Descrizione

Saladette refrigerata per pizzeria AK903PD con vetrinetta AK14433 6xGN 1/4

La saladette refrigerata per pizzeria modello **AK903PD+AK14433** è una soluzione completa per la linea pizza, composta da banco refrigerato con **struttura in acciaio inox, top in granito e alzatina in granito da 20 cm**, abbinata a una vetrinetta refrigerata superiore predisposta per **6 vasche GN 1/4**. Questa configurazione consente di disporre in un unico blocco il piano di lavoro per la stesura degli impasti e l'esposizione ordinata degli ingredienti.

La combinazione tra robustezza dell'acciaio inox, praticità del piano in granito e visibilità garantita dalla vetrinetta rende questo gruppo particolarmente adatto a pizzerie e ristoranti che desiderano una postazione di preparazione pizza organizzata, igienica e funzionale, con condimenti sempre pronti all'uso e mantenuti alla giusta temperatura.

Caratteristiche principali

Il banco AK903PD è dotato di **refrigerazione statica** con **gruppo refrigerante incorporato**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli ingredienti. Il controllo della temperatura è affidato a una **centralina digitale**, che consente di impostare il range di esercizio in base alle

esigenze operative della cucina e della linea pizza.

L'apparecchiatura è idonea all'utilizzo con **bacinelle gastronorm in acciaio inox o policarbonato** con altezza massima di 150 mm (non incluse), permettendo di personalizzare la composizione della linea ingredienti. Il sistema prevede **evaporazione automatica dell'acqua di condensa** e **sbrinamento a compressore spento**, riducendo gli interventi manuali e mantenendo efficiente il circuito frigorifero. Lo **spessore di isolamento di 35 mm** contribuisce a migliorare la tenuta termica e a contenere i consumi energetici.

Vetrinetta refrigerata, vano interno e accessori

La vetrinetta superiore AK14433 è progettata per ospitare **6 vasche GN 1/4**, ideali per l'esposizione e la conservazione refrigerata di salse, formaggi, verdure e topping per pizza, sempre ben visibili e facilmente accessibili durante il servizio. La struttura in acciaio inox e la copertura trasparente garantiscono un buon livello di igiene e una presentazione ordinata degli ingredienti verso il cliente.

Il vano refrigerato interno del banco offre una **capacità di 240 litri** ed è organizzato secondo standard Gastronorm, rendendo semplice lo stoccaggio di scorte e semilavorati. Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** facilitano la manutenzione e la pulizia, mentre la **cella con angoli arrotondati** evita punti di accumulo dello sporco, migliorando l'igiene complessiva. In dotazione sono fornite **1 griglia plastificata GN 1/1** e **1 coppia di guide per porta**, che permettono di personalizzare l'assetto interno in funzione delle esigenze di carico.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox con top in granito e alzatina in granito da 20 cm.
- Refrigerazione statica con gruppo refrigerante incorporato.
- Centralina digitale per il controllo della temperatura.
- Idonea per bacinelle GN in acciaio inox o policarbonato (altezza max 150 mm, non incluse).
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Sbrinamento a compressore spento.
- Spessore isolamento: 35 mm.
- Guarnizioni magnetiche facilmente estraibili.
- Cella con angoli arrotondati.
- Capacità vetrinetta: 6 x GN 1/4.
- Classe energetica: C.
- Potenza: 155 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R600a.
- Temperatura/Umidità ambiente max: +33 °C / 60% HR.
- Dimensioni interne banco: 83 x 59,5 x 50 cm (L x P x H).
- Capacità vano banco: 240 litri.
- Peso complessivo: 268 kg.
- In dotazione: 1 griglia plastificata GN 1/1 e 1 coppia di guide per porta.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 142 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza totale con vetrinetta: 145,5 cm.

- Capacità vano banco: 240 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata per pizzeria **AK903PD+AK14433** è la scelta ideale per chi desidera un **banco pizza con top in granito e vetrinetta GN 1/4** in grado di unire zona di preparazione, esposizione ingredienti e stoccaggio refrigerato in un'unica soluzione compatta. La refrigerazione statica, l'isolamento da 35 mm e l'impiego di refrigerante R600a assicurano una conservazione efficiente con consumi contenuti.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla cella con angoli arrotondati, alle guarnizioni magnetiche estraibili e alla dotazione di griglia e guide, questo modello si integra perfettamente in pizzerie e ristoranti che vogliono ottimizzare la linea pizza, velocizzare il servizio e lavorare con una postazione ordinata, igienica e di grande impatto professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	145.5
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	142
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2 / +8
Model Number for EPREL	AK903PD