

SKU: AK940

Amitek

Saladette refrigerata statica Modello AK940



Descrizione

Saladette refrigerata statica AK940 in acciaio inox GN 1/1

La saladette refrigerata statica modello **AK940** è progettata per la preparazione e il servizio di insalate, farciture e ingredienti per linee fredde, ideale per ristoranti, pizzerie, bar, snack e gastronomie che necessitano di una stazione compatta con vaschette GN sempre refrigerate e pronte all'uso.

La struttura è realizzata in **acciaio inox** con **gruppo refrigerante incorporato** e centralina digitale di controllo, garantendo robustezza, igiene e semplicità di installazione in qualsiasi contesto professionale senza bisogno di unità esterne.

Caratteristiche principali

La saladette AK940 utilizza **refrigerazione statica** con evaporazione automatica dell'acqua di condensa, assicurando una conservazione delicata degli alimenti nel range di temperatura compreso tra **+2 e +8 °C**, ideale per verdure, condimenti e ingredienti pronti al servizio.

Lo **sbrinamento a compressore spento** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e limita la necessità di interventi manuali, mantenendo stabile il rendimento del circuito frigorifero nel tempo.

L'isolamento con **spessore 35 mm** contribuisce a migliorare la tenuta termica della cella e a contenere i consumi energetici, mentre le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili**

facilitano le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.

La **cella con angoli arrotondati** è studiata per agevolare le operazioni di sanificazione, riducendo i punti di accumulo di sporco e assicurando il rispetto degli standard igienici nelle cucine professionali.

Il sistema utilizza gas refrigerante **R600a** e lavora in ambienti con temperatura massima di **+33 °C** e umidità relativa fino al **60%**, in linea con le condizioni tipiche dei laboratori di ristorazione.

Capacità, vasche GN e dotazioni

La saladette AK940 è idonea per **bacinelle gastronorm in acciaio inox o polycarbonato** (non incluse) con altezza massima 150 mm, permettendo di organizzare in modo razionale gli ingredienti in linea con le esigenze di servizio.

La capacità complessiva del piano è pari a **2 vasche GN 1/1 + 3 vasche GN 1/6**, soluzione che consente di combinare vasche grandi per ingredienti principali e vasche più piccole per condimenti, topping e guarnizioni.

In dotazione è prevista **1 griglia plastificata GN 1/1** e **1 coppia di guide per porta**, mentre è possibile aggiungere ulteriori griglie e coppie di guide come accessori opzionali per personalizzare l'allestimento interno.

Le dimensioni interne della cella (83 x 59,5 x 50 cm) consentono di sfruttare al meglio lo spazio per lo stoccaggio di bacinelle e contenitori in riserva a supporto della linea superiore.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox con gruppo refrigerante incorporato.
- Centralina digitale di controllo.
- Refrigerazione statica.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Sbrinamento a compressore spento.
- Spessore isolamento: 35 mm.
- Guarnizioni magnetiche facilmente estraibili.
- Cella con angoli arrotondati.
- Capacità vasche: 2 x GN 1/1 + 3 x GN 1/6 (h max 150 mm, bacinelle non incluse).
- Potenza: 175 W.
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50 Hz.
- Refrigerante: R600a.
- Temperatura / Umidità ambiente max: +33 °C / 60% HR.
- Dimensioni interne: 83 x 59,5 x 50 cm.
- Peso: 70 kg.
- Dotazione: 1 griglia plastificata GN 1/1 e 1 coppia di guide per porta.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 87,6 cm.
- Capacità: 240 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica AK940 è la soluzione ideale per chi cerca un **banco refrigerato compatto per condimenti e insalate**, in grado di combinare conservazione a freddo delle bacinelle GN e praticità di utilizzo in una sola attrezzatura.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione statica, alla compatibilità con vasche GN 1/1 e GN 1/6, allo sbrinamento automatico e alla facile pulizia della cella, rappresenta una scelta funzionale e igienica per ristoranti, pizzerie, bar e gastronomie che vogliono velocizzare la preparazione mantenendo ingredienti sempre alla giusta temperatura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87.6
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2 / +8
Model Number for EPREL	AK940