

SKU: AK940G

Amitek

Saladette Refrigerata Modello AK940G - 2 GN1/1 + 3 GN 1/6 2 porte autochiudenti Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata AK940G con 2 GN 1/1 e 3 GN 1/6 a 2 porte autochiudenti

La saladette refrigerata modello **AK940G** è un banco frigorifero compatto con struttura in **acciaio inox**, progettato per la preparazione e l'organizzazione di ingredienti freschi in cucine professionali, ristoranti, pizzerie, bar e gastronomie. La configurazione del piano superiore è studiata per ospitare **2 vasche GN 1/1 e 3 vasche GN 1/6**, rendendo questo banco particolarmente versatile per la gestione di condimenti, salse, verdure e topping pronti all'uso.

La presenza di **2 porte autochiudenti** consente di accedere al vano refrigerato sottostante, utilizzabile come riserva di prodotti e ingredienti da rifornire sul piano di lavoro. La struttura compatta, l'allestimento a standard Gastronorm e il design professionale rendono la saladette AK940G una soluzione pratica per ottimizzare gli spazi e velocizzare le operazioni di servizio.

Caratteristiche principali

La saladette AK940G utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **gruppo refrigerante incorporato**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti. Il funzionamento è gestito da una **centralina digitale**, che permette di impostare e controllare con precisione la

temperatura di lavoro in funzione delle esigenze operative della cucina.

L'apparecchiatura è idonea all'utilizzo con **bacinelle gastronorm in acciaio inox o policarbonato** con altezza massima di 150 mm (non incluse), così da sfruttare al meglio la capacità del piano superiore. Il sistema di **evaporazione automatica dell'acqua di condensa** e lo **sbrinamento a compressore spento** contribuiscono a ridurre gli interventi di manutenzione ordinaria, mantenendo nel tempo efficienza e stabilità della temperatura interna.

Porte, vano interno e accessori

Il vano refrigerato interno della saladette AK940G è progettato per offrire una capacità combinata pari a **2 GN 1/1 + 3 GN 1/6**, organizzando in modo razionale ingredienti e semilavorati. Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** agevolano le operazioni di pulizia e permettono una sostituzione rapida in caso di usura, garantendo nel tempo una buona tenuta termica delle porte autochiudenti.

La **cella interna con angoli arrotondati** migliora l'igiene complessiva del banco, evitando ristagni di sporco e facilitando la sanificazione quotidiana. La dotazione di serie prevede **1 griglia plastificata GN 1/1 e 1 coppia di guide per porta**, che consentono di personalizzare l'organizzazione interna del vano in base alle esigenze di stoccaggio.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox con refrigerazione statica e gruppo refrigerante incorporato.
- Centralina digitale per il controllo della temperatura.
- Idonea per bacinelle gastronorm 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 interna con angoli arrotondati.
- Capacità superiore: 2 x GN 1/1 + 3 x GN 1/6.
- Potenza assorbita: 175 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R600a.
- Temperatura/Umidità ambiente max: +33 °C / 60% HR.
- Dimensioni interne: 83 x 59,5 x 50 cm (L x P x H).
- Peso: 90 kg.
- In dotazione: 1 griglia plastificata GN 1/1 e 1 coppia di guida per porta.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 130 cm.
- Capacità: 240 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata **AK940G** è particolarmente indicata per chi cerca un banco compatto ma capiente, in grado di combinare **2 GN 1/1 e 3 GN 1/6** in un'unica soluzione e di garantire al tempo stesso efficienza e facilità di utilizzo. La refrigerazione statica, l'isolamento da 35 mm e il gas R600a permettono di mantenere gli alimenti alla giusta temperatura con consumi contenuti.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alle guarnizioni magnetiche estraibili, alla cella con angoli arrotondati e alla dotazione di griglia e guide, questo modello rappresenta una scelta ideale per ristoranti, pizzerie, bar e gastronomie che desiderano ottimizzare la linea fredda, lavorare in modo ordinato e garantire al cliente prodotti freschi e ben conservati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	130
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2 / +8
Model Number for EPREL	AK940G