

SKU: AK940P

**Amitek**

## **Saladette refrigerata\Banco pizza statica Modello AK940P**



### **Descrizione**

#### **Saladette refrigerata banco pizza statica con top in granito**

La saladette refrigerata banco pizza modello **AK940P** è un banco compatto in **acciaio inox** con **top in granito**, studiato per la preparazione di pizze e focacce in pizzerie, locali pizza al taglio, ristoranti e gastronomie che necessitano di una linea ingredienti refrigerata e di un piano di lavoro robusto e igienico.

La struttura in inox con gruppo refrigerante incorporato e centralina digitale garantisce un funzionamento affidabile, mentre il piano in granito offre una superficie ideale per stendere impasti e assemblare le pizze direttamente sulla saladette.

#### **Caratteristiche principali**

La saladette AK940P utilizza **refrigerazione statica** con **evaporazione automatica dell'acqua di condensa**, che assicura una conservazione delicata degli ingredienti evitando eccessiva disidratazione e riducendo gli interventi manuali di manutenzione.

Lo **sbrinamento a compressore spento** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, mantenendo efficiente il circuito frigorifero nel tempo senza interrompere a lungo il ciclo di lavoro.

L'isolamento con **spessore 35 mm** migliora la tenuta termica della cella e contribuisce al contenimento dei consumi energetici, caratteristica fondamentale in ambienti professionali che lavorano molte ore al giorno.

Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione, mentre la **cella con angoli arrotondati** è progettata per semplificare la sanificazione interna e rispettare gli standard igienici richiesti nel settore Ho.Re.Ca.

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

## Capacità vasche GN e dotazioni

La saladette AK940P è dimensionata per ospitare fino a **5 vasche GN 1/6** (non incluse), permettendo di organizzare in modo ordinato mozzarella, salumi, verdure, salse e altri ingredienti per la farcitura delle pizze.

Le dimensioni interne della cella (83 x 59,5 x 50 cm) e la **capacità di 240 litri** consentono di stoccare ulteriori ingredienti e semilavorati, garantendo una riserva sempre pronta a supporto del servizio.

In dotazione è prevista **1 griglia plastificata GN 1/1** e **1 coppia di guide per porta**, mentre è possibile aggiungere altre griglie e guide opzionali per personalizzare l'allestimento interno in base alle esigenze del locale.

Il peso complessivo di **92 kg** assicura stabilità alla struttura, rendendo il banco pizza sicuro e affidabile anche durante fasi di lavoro intense.

## Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox e top in granito.
- Refrigerazione statica.
- 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 vasche: 5 x GN 1/6 (altezza 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: 92 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: 107,5 cm.
- Capacità: 240 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

## Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata banco pizza AK940P è la soluzione ideale per chi cerca un **banco pizza compatto con top in granito**, capace di unire piano di lavoro professionale, vaschette ingredienti GN 1/6 refrigerate e vano di stoccaggio in un'unica attrezzatura.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione statica, all'isolamento da 35 mm, alle guarnizioni estraibili e alla dotazione di griglia GN 1/1, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per pizzerie e locali che vogliono ottimizzare la linea pizza mantenendo ingredienti sempre freschi e alla giusta temperatura.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	107.5
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2 / +8
Model Number for EPREL	AK940P