

SKU: AK9412D

Amitek

Saladette refrigerata con due cassetti Modello AK9412D



Descrizione

Saladette refrigerata con due cassetti AK9412D

La saladette refrigerata modello **AK9412D** è progettata per la conservazione di **insalate, contorni, salse e ingredienti freschi**, offrendo una soluzione compatta con due cassetti refrigerati ideale per cucine professionali, ristoranti, bar e gastronomie.

La struttura in **acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questa attrezzatura adatta a un utilizzo intensivo in ambienti di lavoro ad alto traffico.

Il gruppo refrigerante è **incorporato** nella macchina ed è gestito da una **centralina digitale**, che consente un controllo preciso della temperatura e semplifica l'installazione senza necessità di unità esterne.

Caratteristiche principali

La AK9412D utilizza un sistema di **refrigerazione statica** che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, ideale per la corretta conservazione di prodotti freschi pronti al servizio.

L'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** riduce gli interventi manuali e mantiene più ordinata l'area circostante, migliorando la praticità di utilizzo quotidiano.

Il **sbrinamento a compressore spento** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore,

preservando l'efficienza dello scambio termico e contribuendo al contenimento dei consumi energetici.

L'isolamento con **spessore 35 mm** garantisce una buona tenuta termica, mantenendo stabile la temperatura interna anche in condizioni ambientali impegnative.

Dettagli costruttivi e praticità d'uso

Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** consentono una pulizia e una sostituzione rapide, permettendo di mantenere elevati standard di igiene nella cella refrigerata.

La **cella con angoli arrotondati** facilita la rimozione di residui e sporco, evitando punti difficili da raggiungere e rendendo più veloci le operazioni di sanificazione.

I **due cassettei refrigerati**, con dimensioni interne pari a 300 x 525 mm, offrono uno spazio pratico per stoccare ingredienti di uso frequente, migliorando l'ergonomia della postazione di lavoro.

In dotazione è prevista **1 griglia plastificata GN 1/1** con relativa **coppia di guide per porta**, che permette di organizzare in modo razionale il vano interno.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata con due cassettei modello AK9412D.
- Struttura in acciaio inox.
- Refrigerazione statica con 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.
- Dimensioni interne cassettei: 300 x 525 mm.
- Classe energetica: D.
- Potenza: 175 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R600a.
- Temperatura/Umidità ambiente max: +33 °C / 60% HR.
- Dimensioni interne: L 83 x P 59,5 x H 50 cm.
- Peso: 79 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: 85 cm.
- Capacità: 240 litri.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata **AK9412D** con **due cassettei** è la soluzione ideale per chi desidera una

postazione compatta e ben organizzata per ingredienti e preparazioni fredde, mantenendo tutto facilmente accessibile durante il servizio.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione statica con gruppo incorporato, allo sbrinamento a compressore spento, all’isolamento da 35 mm e alle dotazioni di serie, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la loro linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	AK941-2D