

SKU: AK9414D

Amitek

Saladette refrigerata con quattro cassetti Modello AK9414D



Descrizione

Saladette refrigerata con quattro cassetti AK9414D in acciaio inox

La saladette refrigerata modello **AK9414D** è un banco frigorifero compatto con **struttura in acciaio inox**, progettato per organizzare e conservare in modo ordinato ingredienti, semilavorati e prodotti pronti all'uso in cucine professionali. I **quattro cassetti frontali** offrono un accesso rapido e diretto ai prodotti più utilizzati, rendendo questo mobile particolarmente pratico in fase di preparazione e servizio.

Il design professionale, le dimensioni contenute e l'allestimento interno razionale rendono la saladette AK9414D una soluzione ideale per ristoranti, bar, pizzerie, gastronomie e laboratori che necessitano di una postazione refrigerata funzionale, facile da pulire e sempre pronta all'impiego quotidiano.

Caratteristiche principali

La saladette AK9414D è dotata di **refrigerazione statica** con **gruppo refrigerante incorporato**, una soluzione che garantisce una distribuzione uniforme e delicata del freddo, ideale per la conservazione di ingredienti freschi pronti per la linea di preparazione. Il controllo della temperatura è affidato a una **centralina digitale**, che consente di impostare in modo preciso il range di esercizio in funzione delle esigenze operative.

Il sistema prevede **evaporazione automatica dell'acqua di condensa** e **sbrinamento a**

compressore spento, riducendo la formazione di ghiaccio e limitando la necessità di interventi manuali. L'isolamento con **spessore di 35 mm** contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna e a contenere i consumi energetici anche in ambienti di lavoro intensivi.

Cassetti, vano interno e accessori

I **quattro cassetti refrigerati** della saladette AK9414D sono dimensionati internamente **300 x 525 mm**, misura studiata per ospitare contenitori e vaschette professionali, permettendo di suddividere in modo ordinato salse, verdure, topping, semilavorati e altri ingredienti necessari durante il servizio.

La **cella interna con angoli arrotondati** facilita le operazioni di pulizia, evitando punti di accumulo di sporco e contribuendo al rispetto delle normative igieniche nel settore Ho.Re.Ca. Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** rendono la manutenzione semplice e rapida, garantendo nel tempo una chiusura efficiente dei cassetti.

In dotazione è prevista **1 griglia plastificata GN 1/1** con **1 coppia di guide per porta**, che amplia la flessibilità di utilizzo del vano refrigerato, consentendo di combinare l'uso dei cassetti con spazi organizzati per griglie e contenitori Gastronorm.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox.
- Refrigerazione statica con gruppo refrigerante incorporato.
- Centralina digitale per il controllo della temperatura.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Sbrinamento a compressore spento.
- Spessore isolamento: 35 mm.
- Guarnizioni magnetiche facilmente estraibili.
- Cella interna con angoli arrotondati.
- Dimensioni interne cassetti: 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: 83 x 59,5 x 50 cm (L x P x H).
- Peso: 86 kg.
- In 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 **AK9414D** è la scelta ideale per chi desidera un **banco compatto con quattro cassetti** che unisca capacità di stoccaggio, ordine e rapidità di accesso agli ingredienti. La

refrigerazione statica, l'isolamento da 35 mm e il 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 ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda, migliorare l'organizzazione del lavoro e garantire la massima freschezza degli alimenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	AK941-4D