

SKU: AK941

Amitek

Saladette refrigerata statica Modello AK941



Descrizione

Saladette refrigerata statica AK941 in acciaio inox GN 1/1

La saladette refrigerata statica modello **AK941** è una stazione compatta per la preparazione e il servizio di insalate, farciture, condimenti e ingredienti per linee fredde, perfetta per ristoranti, pizzerie, bar, snack e gastronomie che necessitano di vaschette GN sempre refrigerate e facilmente accessibili.

La struttura è realizzata in **acciaio inox** con **refrigerazione statica** e **gruppo refrigerante incorporato**, ed è gestita da una centralina digitale, garantendo robustezza, igiene e semplicità di installazione senza bisogno di unità esterne.

Caratteristiche principali

La saladette AK941 è dotata di **evaporazione automatica dell'acqua di condensa** e di **sbrinamento a compressore spento**, soluzioni che riducono la manutenzione ordinaria e mantengono efficiente il circuito frigorifero nel tempo.

L'isolamento con **spessore 35 mm** migliora la tenuta termica del mobile e contribuisce al contenimento dei consumi, mentre le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** semplificano le operazioni di pulizia e sostituzione.

La **cella con angoli arrotondati** è progettata per agevolare le operazioni di sanificazione, riducendo i punti di accumulo dello sporco e garantendo standard igienici elevati nelle cucine.

professionali.

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

La **classe energetica D** consente di inquadrare i consumi dell'apparecchiatura all'interno della fascia di efficienza prevista dalle normative vigenti.

Allestimento interno e dotazioni

La cella è dimensionata per ospitare attrezzatura Gastronorm GN 1/1 e viene fornita di serie con **1 griglia plastificata GN 1/1** e **1 coppia di guide per porta**, costituendo un set base per l'organizzazione di bacinelle e contenitori.

Le dimensioni interne della cella sono **83 x 59,5 x 50 cm**, permettendo un buon volume di stoccaggio (capacità 240 litri) per ingredienti e preparazioni in supporto alla linea superiore.

In funzione delle esigenze operative, è possibile aggiungere ulteriori griglie plastificate GN 1/1 e coppie di guide inox come optional, ampliando la flessibilità di allestimento interno.

Il peso complessivo di **75 kg** garantisce stabilità al mobile, rendendolo al contempo maneggiabile in fase di installazione o eventuale riposizionamento.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox con refrigerazione statica e 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.
- Classe energetica: D.
- 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: 75 kg.
- 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: 85 cm.
- Capacità: 240 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica AK941 è la soluzione ideale per chi necessita di un **banco refrigerato compatto** per condimenti, insalate e ingredienti in bacinelle GN, con una gestione

semplice della temperatura e della manutenzione.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione statica, alla classe energetica D, alla dotazione di griglia GN 1/1 e alla cella facilmente sanificabile, rappresenta una scelta funzionale e igienica per ristoranti, pizzerie, bar e gastronomie che vogliono mantenere gli ingredienti sempre pronti all'uso e alla giusta temperatura.

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