

SKU: AK9432D

Amitek

Saladette refrigerata con due cassetti Modello AK9432D



Descrizione

Saladette refrigerata con due cassetti AK9432D in acciaio inox

La saladette refrigerata modello **AK9432D** è un banco frigorifero professionale compatto con **struttura in acciaio inox**, progettato per conservare e organizzare in modo efficiente ingredienti e semilavorati in cucine di ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie. I **due cassetti frontali refrigerati** consentono un accesso rapido ai prodotti più utilizzati, migliorando i tempi di preparazione e la fluidità del servizio.

Grazie al design robusto, alle dimensioni ottimizzate e alla facilità di pulizia, questa saladette si integra perfettamente nelle linee di preparazione a freddo, offrendo una soluzione pratica per chi necessita di combinare stoccaggio refrigerato e organizzazione razionale degli spazi di lavoro.

Caratteristiche principali

La saladette AK9432D è dotata di **refrigerazione statica** con **gruppo refrigerante incorporato**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti. La gestione della temperatura è affidata a una **centralina digitale** che permette di impostare con precisione il range di esercizio in funzione delle necessità operative della cucina.

Il sistema include **evaporazione automatica dell'acqua di condensa** e **sbrinamento a compressore spento**, riducendo la formazione di ghiaccio e limitando gli interventi manuali di manutenzione. Lo **spessore di isolamento da 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 **due cassetti refrigerati** della AK9432D sono dimensionati internamente **300 x 525 mm**, misura che consente di ospitare contenitori e vaschette professionali, permettendo di suddividere in modo ordinato salse, verdure, topping, semilavorati e altri ingredienti utilizzati con maggiore frequenza.

La **cella interna con angoli arrotondati** facilita le operazioni di pulizia e sanificazione, evitando punti di ristagno e contribuendo al rispetto delle normative igieniche in ambito Ho.Re.Ca. Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** rendono la manutenzione semplice e veloce, garantendo nel tempo una chiusura efficace dei cassetti e una buona tenuta termica.

La dotazione di serie comprende **1 griglia plastificata GN 1/1** e **1 coppia di guide per porta**, che permettono di configurare parte del vano refrigerato con griglie e contenitori Gastronorm, aumentando la versatilità di utilizzo del banco in funzione delle esigenze di stoccaggio.

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 con angoli arrotondati.
- Dimensioni interne cassetti: 300 x 525 mm.
- Classe energetica: E.
- Potenza: 280 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R290.
- Temperatura/Umidità ambiente max: +33 °C / 60% HR.
- Dimensioni interne: 129,5 x 59,5 x 50 cm (L x P x H).
- Peso: 112 kg.
- In dotazione: 1 griglia plastificata GN 1/1 e 1 coppia di guide per porta.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Capacità: 368 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata **AK9432D** è la scelta ideale per chi necessita di un **banco compatto con due cassetti** capace di combinare capacità di stoccaggio, ordine e rapidità di accesso agli ingredienti. La refrigerazione statica, l'isolamento da 35 mm e l'impiego di refrigerante R290 garantiscono una conservazione efficiente e consumi contenuti in ogni contesto professionale.

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 nelle linee di preparazione di ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda, migliorare l’organizzazione del lavoro e offrire prodotti sempre freschi e ben conservati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	AK943-2D