

SKU: AK9434D

Amitek

Saladette refrigerata con quattro cassette Modello AK9434D



Descrizione

Saladette refrigerata con quattro cassette AK9434D in acciaio inox

La saladette refrigerata modello **AK9434D** è un banco frigo professionale compatto con **struttura in acciaio inox**, pensato per organizzare e conservare in modo ordinato ingredienti, semilavorati e prodotti pronti all'uso in cucine di ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie. I **quattro cassette frontali refrigerati** offrono un accesso rapido ai prodotti più utilizzati, migliorando la velocità di lavoro e l'efficienza complessiva della linea fredda.

Grazie alla costruzione robusta, alle dimensioni ottimizzate e alla compatibilità con lo standard Gastronorm, questa saladette si integra facilmente nei flussi operativi della cucina, affiancando la zona di preparazione con uno spazio refrigerato pratico, igienico e sempre pronto all'impiego.

Caratteristiche principali

La saladette AK9434D utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **gruppo refrigerante incorporato**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti. Il **sbrinamento a compressore spento** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando la necessità di interventi manuali e mantenendo stabili le prestazioni del circuito frigorifero nel tempo.

L'isolamento è realizzato con **spessore 35 mm**, caratteristica che migliora la tenuta termica del mobile e aiuta a contenere i consumi energetici. Il controllo della temperatura è affidato a una **centralina digitale**, che permette di impostare con precisione il range di esercizio compreso tra **+2 e +8 °C**, adatto a una vasta gamma di ingredienti refrigerati.

Cassetti, vano interno e accessori

I **quattro cassetti refrigerati** della AK9434D presentano dimensioni interne di **300 x 525 mm**, pensate per ospitare contenitori e vaschette professionali, così da suddividere salse, verdure, topping, semilavorati e altri prodotti in modo ordinato e facilmente accessibile. La **cella con angoli arrotondati** facilita le operazioni di pulizia e sanificazione, evitando punti di accumulo dello sporco.

Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** rendono semplice la manutenzione ordinaria e la sostituzione in caso di usura, mantenendo nel tempo una chiusura efficace dei cassetti e una buona tenuta termica. In dotazione è inclusa **1 griglia plastificata GN 1/1** con **1 coppia di guide per porta**, che consente di configurare parte del vano refrigerato con ripiani aggiuntivi in funzione delle esigenze di stoccaggio.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox.
- Refrigerazione statica.
- Gruppo refrigerante incorporato.
- 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: 119 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 **AK9434D** è la soluzione ideale per chi necessita di un **banco compatto con quattro cassetti** in grado di combinare ampia capacità di stoccaggio, ordine e rapidità di accesso agli ingredienti. La refrigerazione statica, l'isolamento da 35 mm e l'utilizzo del refrigerante R290 garantiscono una conservazione efficiente degli alimenti con consumi contenuti in ogni contesto professionale.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla cella interna con angoli arrotondati, alle guarnizioni magnetiche estraibili e alla dotazione di griglia e guide, questo modello si integra perfettamente

nelle cucine di ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda, migliorare l’organizzazione del lavoro e assicurare 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	AK943-4D