

SKU: AK9436D

Amitek

Saladette refrigerata con sei cassetti Modello AK9436D



Descrizione

Saladette refrigerata con sei cassetti AK9436D in acciaio inox

La saladette refrigerata modello **AK9436D** è un banco frigo professionale compatto con **struttura in acciaio inox**, progettato per organizzare e conservare in modo ordinato ingredienti, semilavorati e prodotti pronti all'uso in cucine di ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie. I **sei cassetti frontali refrigerati** garantiscono un accesso rapido e diretto ai prodotti di uso frequente, migliorando l'efficienza della linea fredda e ottimizzando i tempi di preparazione.

Grazie al design robusto, alle dimensioni ottimizzate e alla compatibilità con lo standard Gastronorm, questo mobile si integra facilmente nei flussi di lavoro della cucina, offrendo uno spazio refrigerato pratico, igienico e sempre pronto all'impiego.

Caratteristiche principali

La saladette AK9436D utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **gruppo refrigerante incorporato**, soluzione ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti. Il **sbrinamento a compressore spento** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando gli interventi manuali e mantenendo stabili le prestazioni frigorifere nel tempo.

L'isolamento è realizzato con **spessore 35 mm**, caratteristica che contribuisce a migliorare la tenuta termica del mobile e a contenere i consumi energetici. L'apparecchiatura è progettata per funzionare in ambienti con temperatura fino a **+33 °C** e umidità relativa del **60% HR**, garantendo affidabilità anche in cucine con ritmi di lavoro intensi.

Cassetti, vano interno e accessori

I **sei cassetti refrigerati** della AK9436D presentano dimensioni interne di **300 x 525 mm**, studiate per ospitare contenitori e vaschette professionali, così da suddividere salse, verdure, topping, semilavorati e altri prodotti in modo razionale e facilmente accessibile. La **cella con angoli arrotondati** facilita le operazioni di pulizia e sanificazione, riducendo i punti di accumulo dello sporco.

Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** semplificano la manutenzione e permettono una sostituzione rapida in caso di usura, mantenendo nel tempo una chiusura efficiente 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 un ripiano aggiuntivo in funzione delle esigenze di stoccaggio.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox.
- Refrigerazione statica con 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 cassette: 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).
- Capacità: 368 litri.
- Peso: 127 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 **AK9436D** è la scelta ideale per chi necessita di un **banco compatto con sei cassetti** capace di coniugare 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)	5
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	AK943-6D