

SKU: AK943

Amitek

Saladette refrigerata statica Modello AK943



Descrizione

Saladette refrigerata statica AK943

La saladette refrigerata modello **AK943** è progettata per la preparazione e la conservazione di **insalate, contorni, salse e ingredienti freschi**, offrendo una vasca superiore capiente e un vano refrigerato interno adatto alle esigenze di ristoranti, bar e gastronomie.

La struttura in **acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questa attrezzatura ideale per un utilizzo intensivo nelle cucine professionali.

Il gruppo refrigerante è **incorporato** e gestito tramite **centralina digitale**, semplificando l'installazione e consentendo un controllo preciso dei parametri di funzionamento.

Caratteristiche principali

La AK943 utilizza un sistema di **refrigerazione statica** che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, ideale per la conservazione di prodotti freschi pronti al servizio.

L'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** riduce la necessità di interventi manuali e mantiene l'area di lavoro più ordinata e sicura.

Il **sbrinamento a compressore spento** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, preservando l'efficienza dello scambio termico e contribuendo all'ottimizzazione dei consumi energetici.

L'isolamento con **spessore 35 mm** garantisce una buona tenuta termica, mantenendo stabile la temperatura interna anche in condizioni ambientali impegnative.

Dettagli costruttivi e praticità d'uso

Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** semplificano le operazioni di pulizia e sostituzione, permettendo di mantenere elevati standard di igiene nella cella refrigerata.

La **cella con angoli arrotondati** facilita la rimozione di residui e sporco, evitando zone difficili da raggiungere e rendendo più rapide le operazioni di sanificazione.

La vasca è idonea per **bacinelle gastronorm in acciaio inox o policarbonato** con altezza massima 150 mm (non incluse), offrendo flessibilità nella configurazione degli ingredienti in linea.

In dotazione sono inclusi **1 griglia plastificata GN 1/1** e **1 coppia di guide per porta**, utili per organizzare in modo razionale lo spazio interno di stoccaggio.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello AK943.
- Struttura in acciaio inox.
- Refrigerazione statica con 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.
- Capacità: 4 x GN 1/1.
- Potenza: 280 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R290.
- Temperatura/Umidità ambiente max: +33 °C / 60% HR.
- Dimensioni interne: L 129,5 x P 59,5 x H 50 cm.
- Peso: 93,5 kg.
- 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: 87,6 cm.
- Capacità: 368 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **AK943** è la soluzione ideale per chi necessita di una **postazione ampia per ingredienti e preparazioni fredde**, con capacità 4 x GN 1/1 e grande volume interno.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione statica con sbrinamento a compressore spento, alle guarnizioni magnetiche e alle dotazioni di serie, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, self-service, gastronomie e cucine professionali che vogliono ottimizzare la linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87.6
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2 / +8
Model Number for EPREL	AK943