

SKU: AK943P

Amitek

Saladette refrigerata per pizzeria Modello AK943P



Descrizione

Saladette refrigerata per pizzeria AK943P in acciaio inox con top in granito

La saladette refrigerata per pizzeria modello **AK943P** è un banco refrigerato professionale studiato per predisporre e mantenere alla giusta temperatura ingredienti e condimenti per pizza, focacce e preparazioni fredde. La **struttura in acciaio inox** abbinata al **top in granito** offre una combinazione ideale di robustezza, igiene e praticità di lavoro, rendendo questo banco una soluzione affidabile per pizzerie, ristoranti e gastronomie.

Grazie alla sua configurazione con vaschette **Gastronorm GN 1/6** e alla capacità interna di **368 litri**, la saladette AK943P consente di organizzare in modo ordinato una grande varietà di ingredienti, ottimizzando i tempi di preparazione e garantendo standard elevati di qualità e sicurezza alimentare.

Caratteristiche principali

La Saladette AK943P è dotata di **refrigerazione statica** con gruppo refrigerante incorporato, una soluzione che assicura una distribuzione omogenea del freddo e una conservazione delicata degli alimenti, ideale per ingredienti freschi come verdure, salumi, formaggi e salse. Il controllo tramite **centralina digitale** permette di gestire con precisione la temperatura di lavoro, mantenendo il range operativo compreso tra **+2 e +8 °C**.

L'apparecchiatura è progettata per funzionare in ambienti professionali fino a **+33 °C** con umidità relativa del **60%**, garantendo prestazioni affidabili anche in cucine particolarmente calde o in locali

con ritmi di lavoro intensi. Lo **spessore isolamento da 35 mm** contribuisce a ridurre le dispersioni termiche, migliorando l'efficienza energetica e la stabilità della temperatura interna.

Il circuito frigorifero utilizza gas refrigerante **R290**, in linea con le più recenti normative in tema di refrigerazione eco-sostenibile, mentre la **potenza assorbita di 280 W** e l'alimentazione **230/1N/50** rendono la macchina compatibile con gli impianti elettrici standard delle attività di ristorazione.

Porte, vano interno e accessori

Il vano refrigerato interno della saladette AK943P offre una **capacità totale di 368 litri** e una disposizione studiata per ospitare griglie e contenitori Gastronorm, fungendo da riserva refrigerata per il continuo rifornimento della zona di lavoro superiore. La **cella con angoli arrotondati** facilita le operazioni di pulizia e assicura il rispetto delle norme igieniche richieste in ambito professionale.

La dotazione standard comprende **1 griglia plastificata GN 1/1** e **1 coppia di guide per porta**, che permettono una gestione flessibile degli spazi interni. Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** semplificano la manutenzione ordinaria, consentendo una sostituzione rapida in caso di usura e mantenendo nel tempo una chiusura ermetica delle porte.

La parte superiore è predisposta per una **capacità di 8 vasche GN 1/6** in acciaio inox o policarbonato (non incluse), con altezza massima di 150 mm, ideale per segmentare gli ingredienti in modo ordinato e sempre a portata di mano durante il servizio.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox con top in granito.
- 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 interna con angoli arrotondati.
- Capacità superiore: 8 x GN 1/6 (altezza max 150 mm, bacinelle non incluse).
- Potenza assorbita: 280 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R290.
- Temperatura ambiente/umidità max: +33 °C / 60% HR.
- Capacità interna: 368 litri.
- 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: 107,5 cm.
- Capacità interna: 368 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata per pizzeria **AK943P** è una soluzione completa per chi cerca un **banco refrigerato con top in granito** che unisca piano di lavoro robusto e igienico, ampia capacità interna e organizzazione ottimale degli ingredienti in vaschette GN 1/6. La combinazione tra refrigerazione statica, isolamento di qualità e gas R290 offre prestazioni affidabili con consumi contenuti, rispondendo alle esigenze delle moderne attività di ristorazione.

Grazie alla struttura in inox, alle guarnizioni facilmente sostituibili, alla cella con angoli arrotondati e alla dotazione di griglia e guide, la saladette AK943P si dimostra pratica da utilizzare, semplice da pulire e adatta a un uso intensivo quotidiano in pizzerie, ristoranti, bar e gastronomie che desiderano velocizzare il servizio mantenendo alta la qualità e la freschezza degli alimenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	107,5
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2 / +8
Model Number for EPREL	AK943P