

SKU: AK943PZ

Amitek

Saladette refrigerata per pizzeria con vetrinetta Modello AK943PZ+AK14433 6xGN 1/4



Descrizione

Saladette refrigerata per pizzeria AK943PZ con vetrinetta AK14433 6xGN 1/4

La saladette refrigerata per pizzeria modello **AK943PZ+AK14433** è una postazione completa per la preparazione della pizza, composta da banco refrigerato in **acciaio inox** con **top in granito** e da vetrinetta refrigerata superiore dimensionata per **6 vasche GN 1/4**. Questa combinazione consente di avere in un unico blocco sia la zona di lavoro per la stesura degli impasti sia l'esposizione e conservazione degli ingredienti a vista.

L'abbinamento tra struttura inox, piano in granito e vetrinetta sovrastante rende questa soluzione particolarmente adatta a pizzerie, ristoranti e locali che desiderano una linea pizza organizzata, igienica e funzionale, con ingredienti sempre pronti all'uso e mantenuti alla corretta temperatura di servizio.

Caratteristiche principali

Il banco saladette AK943PZ è dotato di **refrigerazione statica** con **gruppo refrigerante incorporato**, indicata per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti. La gestione della temperatura è affidata a una **centralina digitale**, che consente di impostare in modo preciso il

range di esercizio in funzione delle esigenze operative della cucina.

La macchina è idonea per l'utilizzo con **bacinelle gastronorm in acciaio inox o polycarbonato** con altezza massima di 150 mm (non incluse), così da personalizzare la composizione della linea ingredienti. Il sistema prevede **evaporazione automatica dell'acqua di condensa e sbrinamento a compressore spento**, riducendo la necessità di interventi manuali e mantenendo nel tempo l'efficienza del circuito frigorifero. Lo **spessore di isolamento di 35 mm** contribuisce a contenere i consumi energetici e a stabilizzare la temperatura interna.

Vetrinetta refrigerata, vano interno e accessori

La vetrinetta superiore AK14433 è progettata per ospitare **6 vasche GN 1/4**, ideale per esporre e tenere in refrigerazione salse, formaggi, verdure e topping per pizza, sempre ben visibili e facilmente accessibili durante il servizio. La struttura in acciaio inox e la copertura trasparente garantiscono igiene e una buona presentazione del prodotto verso il cliente.

Il vano refrigerato interno del banco è organizzato per standard GN e consente di conservare ulteriori scorte di ingredienti e semilavorati, utilizzabili come riserva per il continuo rifornimento della parte superiore. Le **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili** facilitano le operazioni di pulizia e manutenzione, mentre la **cella interna con angoli arrotondati** riduce i punti di accumulo dello sporco, rendendo più rapida la sanificazione quotidiana.

In dotazione sono presenti **1 griglia plastificata GN 1/1** e **1 coppia di guide per porta**, che consentono di configurare in modo flessibile l'assetto interno. La macchina è classificata in **classe energetica E**, con prestazioni adeguate per l'uso professionale continuativo.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox con top in granito e alzatina in granito da 20 cm.
- Refrigerazione statica con gruppo refrigerante incorporato.
- Centralina digitale per il controllo della temperatura.
- Idonea per bacinelle GN in acciaio inox o polycarbonato (altezza max 150 mm, non incluse).
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Sbrinamento a compressore spento.
- Spessore isolamento: 35 mm.
- Guarnizioni magnetiche facilmente estraibili.
- Cella interna con angoli arrotondati.
- Capacità vetrinetta: 6 x GN 1/4.
- Classe energetica: E.
- Potenza: 280 W.
- Alimentazione: 230/1N/50.
- Refrigerante: R290.
- Temperatura/Umidità ambiente max: +33 °C / 60% HR.
- Dimensioni interne banco: 129,5 x 59,5 x 50 cm (L x P x H).
- Peso totale: 194 kg.
- In dotazione: 1 griglia plastificata GN 1/1 e 1 coppia di guide per porta.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 140 cm.
- Profondità: 70 cm.

- Altezza totale con vetrinetta: 145,5 cm.
- Capacità vano banco: 368 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata per pizzeria **AK943PZ+AK14433** è la soluzione ideale per chi desidera un **banco pizza con top in granito e vetrinetta GN 1/4** che unisca zona di preparazione, esposizione ingredienti e stoccaggio refrigerato in un unico sistema compatto. La refrigerazione statica, l'isolamento da 35 mm e il refrigerante R290 garantiscono una conservazione efficiente con consumi contenuti.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alle guarnizioni magnetiche estraibili, alla cella con angoli arrotondati e alla dotazione di griglie e guide, questo modello è particolarmente indicato per pizzerie e ristoranti che vogliono ottimizzare la linea pizza, velocizzare la preparazione e lavorare con una postazione ordinata, igienica e ad elevato impatto professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	145.5
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	140
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2 / +8
Model Number for EPREL	AK943PZ