

SKU: 6348574

CoolHead

Tavolo predisposto per motore remoto Refrigerato Ventilato TROPICALIZZATO con Porte autochidenti Modello QRG2200SG con alzatina



Descrizione

Tavoli refrigerati Tropicalizzati

Il tavolo refrigerato ventilato tropicalizzato modello **QRG2200SG** è progettato per l'utilizzo in cucine professionali, laboratori di ristorazione e ambienti HORECA che richiedono una soluzione robusta e affidabile per la conservazione di alimenti a temperatura positiva. Predisposto per **motore remoto**, consente di collegare l'unità condensatrice esternamente al locale, riducendo calore e rumore nell'area di lavoro e integrandosi facilmente in impianti centralizzati.

La struttura interna ed esterna in acciaio inox garantisce igiene, resistenza alla corrosione e lunga durata nel tempo, mentre l'isolamento in poliuretano espanso assicura una buona tenuta termica anche in condizioni di lavoro continue. La configurazione GN 1/1 permette di utilizzare teglie e contenitori gastronomia standard, rendendo il tavolo una soluzione pratica per lo stoccaggio di materie prime, preparazioni pronte e semilavorati destinati al servizio.

Grazie alla **refrigerazione ventilata tropicalizzata**, il tavolo QRG2200SG mantiene una temperatura uniforme su tutti i ripiani, risultando idoneo all'uso anche in ambienti con temperature ambiente elevate tipiche delle cucine professionali. Le porte autochidenti contribuiscono a limitare le dispersioni di freddo durante le aperture frequenti, ottimizzando consumi e prestazioni complessive dell'impianto refrigerante remoto.

Caratteristiche principali

Il tavolo predisposto per motore remoto QRG2200SG è dotato di piano di lavoro in acciaio inox con **alzatina posteriore**, utile per proteggere la parete da schizzi e residui di lavorazione e per

mantenere un'area di lavoro più pulita e ordinata. I ripiani interni sono regolabili, così da adattare l'altezza alle diverse tipologie di contenitori, mentre gli angoli interni arrotondati facilitano le operazioni di pulizia quotidiana e periodica.

La tropicalizzazione dell'impianto frigorifero rende il tavolo adatto a funzionare in locali caldi e con forte carico di lavoro, mantenendo stabile il range di temperatura impostato. La predisposizione per unità remota permette inoltre di intervenire in modo più flessibile sulla progettazione dell'impianto, separando il corpo del tavolo dalla parte motore e semplificando le attività di manutenzione sul gruppo refrigerante.

La combinazione di porte autochiudenti, ventilazione interna e struttura in acciaio inox garantisce una conservazione sicura e omogenea degli alimenti, riducendo il rischio di sbalzi termici e migliorando l'organizzazione degli spazi in cucina. Questo modello si presta all'installazione lungo le linee di preparazione o cottura, fungendo sia da banco di lavoro sia da unità di refrigerazione integrata.

Specifiche tecniche

Di seguito le principali specifiche tecniche del tavolo refrigerato ventilato tropicalizzato QRG2200SG:

- Tipologia: tavolo refrigerato GN 1/1 predisposto per motore remoto.
- Refrigerazione: ventilata tropicalizzata.
- Struttura: interno ed esterno in acciaio inox.
- Piano di lavoro con alzatina posteriore.
- Porte autochiudenti.
- Ripiani interni regolabili GN 1/1 (numero e configurazione secondo dotazione di serie).
- Isolamento in poliuretano espanso (schiumatura ad alto spessore).
- Temperatura di esercizio: campo positivo per conservazione refrigerata (secondo impostazioni unità remota).
- Predisposizione per collegamento a unità condensatrice remota.
- Classe energetica: D.
- Dimensioni interne: 805 x 560 x 605 mm.
- Numero porte: 2.
- Capacità: 210 litri.
- Assorbimento indicativo del circuito valvole/ventilazione: 100 W.
- Piedini in acciaio regolabili, ruote con freno opzionabili.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato QRG2200SG è particolarmente indicato per ristoranti, hotel, mense e laboratori professionali che desiderano integrare la refrigerazione in linea con le zone di preparazione, mantenendo il motore all'esterno del locale o in un'area tecnica dedicata. Questa soluzione consente di migliorare il comfort dell'ambiente di lavoro, riducendo calore e rumorosità a vantaggio dello staff di cucina.

Grazie alla costruzione in acciaio inox, alla ventilazione interna e alla tropicalizzazione, il tavolo garantisce affidabilità anche in condizioni di utilizzo intenso e continuativo. La compatibilità con contenitori GN 1/1 e le porte autochiudenti lo rendono uno strumento pratico per tenere ingredienti e preparazioni sempre a portata di mano, mantenendo al contempo standard elevati di igiene e sicurezza alimentare.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
Capacità LT	210
Lunghezza (cm)	138
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+3/+10
Tipologia Porte	Porta a Vetro
Model Number for EPREL	QRG 2200SG
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva