

SKU: PA2100

CoolHead

Tavolo Refrigerato Pasticceria ventilato Modello PA2100 Idoneo per vassoi 600x400



Descrizione

Tavolo refrigerato pasticceria ventilato per vassoi 600x400 mm

Il tavolo refrigerato pasticceria modello **PA2100** è progettato per i laboratori che lavorano con vassoi EURONORM 600x400 mm e necessitano di un banco di lavoro refrigerato compatto, efficiente e facile da pulire. La struttura esterna ed interna in acciaio inox garantisce resistenza alla corrosione, igiene e lunga durata, rendendo questo tavolo ideale per la conservazione di creme, impasti, basi semifreddo e prodotti finiti pronti per la decorazione o il servizio.

Grazie alla configurazione specifica per vassoi 600x400 mm, il tavolo PA2100 ottimizza lo spazio interno e consente di organizzare in modo ordinato le preparazioni, mantenendole sempre a portata di mano vicino alla zona di lavoro. È una soluzione pratica per pasticcerie, panifici con reparto dolci e reparti dessert di ristoranti che vogliono integrare refrigerazione e piano di appoggio in un unico elemento.

Caratteristiche principali

Il tavolo PA2100 utilizza una **refrigerazione ventilata con sistema monoblocco**, che assicura una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno della cella, mantenendo la temperatura impostata in modo omogeneo sui vari livelli di carico. Lo **sbrinamento automatico a fermata compressore** semplifica la gestione quotidiana, riducendo la formazione di brina e limitando gli interventi manuali dell'operatore.

L'isolamento è realizzato con **schiumatura in ciclopentano da 60 mm per lato**, garantendo un'elevata tenuta termica e contribuendo a contenere i consumi energetici. L'**evaporatore con copertura anticorrosione** aumenta la durata nel tempo dei componenti frigoriferi, mentre il

termostato digitale consente di monitorare e regolare con precisione la temperatura di esercizio, compresa tra 2 e 8 °C.

Le **porte autochiudenti** con guarnizione estraibile migliorano la tenuta del freddo e facilitano le operazioni di pulizia e manutenzione, a beneficio dell'igiene complessiva del laboratorio. I **ripiani regolabili 600x400 mm** (2 pezzi) permettono di organizzare lo spazio interno in maniera flessibile, mentre i **4 piedi in acciaio regolabili** consentono di livellare il tavolo su pavimentazioni non perfettamente piane; sono inoltre disponibili ruote con freno come optional per aumentare la mobilità dell'attrezzatura.

Specifiche tecniche

- Tavolo refrigerato EURONORM per vassoi 600x400 mm.
- Corpo esterno ed interno in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata con sistema monoblocco.
- Sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Schiumatura in ciclopentano, 60 mm di spessore per lato.
- Evaporatore con copertura anticorrosione.
- Termostato digitale.
- Guarnizione estraibile.
- Porta autochiudente (non reversibile).
- Ripiani regolabili 600x400 mm: 2 pezzi.
- N. 4 piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali).
- Classe energetica: C.
- Dimensioni interne: 945 x 670 x 555 mm.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 210 W.
- Peso: 88 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 150 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 2 porte.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.
- Capacità: 362 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato pasticceria PA2100 è la soluzione ideale per laboratori artigianali e reparti dolci che utilizzano vassoi 600x400 mm e richiedono una conservazione uniforme e affidabile a temperatura positiva. La combinazione di struttura inox, refrigerazione ventilata, isolamento da 60 mm e gestione digitale della temperatura garantisce stabilità termica, riduzione degli sbalzi e tutela della qualità dei prodotti.

Grazie alle porte autochiudenti, ai ripiani regolabili, alle guarnizioni estraibili e ai piedi regolabili, questo tavolo si integra facilmente nei flussi di lavoro quotidiani, semplificando la pulizia e l'organizzazione degli spazi. È una scelta completa per chi cerca un banco refrigerato da pasticceria

robusto, efficiente e adatto a un utilizzo intensivo nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	362
Lunghezza (cm)	150
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	PA 2100
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva