

SKU: PA2200

CoolHead

Tavolo Refrigerato Pasticceria ventilato Modello PA2200 Idoneo per vassoi 600x400 Con alzatina



Descrizione

Tavolo refrigerato EURONORM per vassoi 600x400 mm

Il tavolo refrigerato per pasticceria modello **PA2200** è progettato per l'utilizzo con vassoi formato 600x400 mm, ideale per laboratori di pasticceria, panifici e cucine professionali che necessitano di una conservazione uniforme di creme, impasti, semifreddi e prodotti finiti.

La struttura interna ed esterna in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre l'alzatina posteriore da 100 mm consente l'installazione contro parete, proteggendo la zona retrostante da schizzi e facilitando il mantenimento di elevati standard sanitari.

Caratteristiche principali

Il PA2200 utilizza una **refrigerazione ventilata con sistema monoblocco**, che assicura una distribuzione omogenea dell'aria fredda all'interno della cella e un rapido ripristino della temperatura dopo le aperture delle porte.

Lo **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando gli interventi manuali e garantendo performance costanti anche in condizioni di lavoro intensivo.

L'isolamento è realizzato tramite **schiumatura in ciclopentano** con 60 mm di spessore per lato, che migliora la tenuta termica e contribuisce al contenimento dei consumi energetici, a supporto della **classe energetica C** dell'apparecchiatura.

Il controllo della temperatura è affidato a un **termostato digitale**, mentre l'**evaporatore con copertura anticorrosione** assicura una maggiore durata del circuito frigorifero anche in ambienti umidi tipici dei laboratori di pasticceria.

La **porta autochiudente non reversibile** è dotata di **guarnizione estraibile**, che facilita le

operazioni di pulizia e sostituzione, mantenendo nel tempo una chiusura efficace e riducendo le dispersioni di freddo.

I **quattro piedi in acciaio regolabili** permettono di livellare il tavolo anche su pavimenti irregolari, mentre le **ruote con freno** sono disponibili come optional tramite apposito set dedicato alla linea PA.

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).
- Alzatina posteriore: 100 mm.
- Classe energetica: C.
- Dimensioni interne: 945 x 670 x 555 mm.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 210 W.
- Peso: 91 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 150 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 95 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 PA2200 è la soluzione ideale per laboratori che utilizzano vassoi 600x400 e richiedono una conservazione precisa e uniforme a temperatura positiva, con struttura inox robusta e ventilazione costante.

Grazie alla refrigerazione ventilata, all'isolamento in ciclopentano da 60 mm, alle porte autochiudenti con guarnizioni estraibili, ai ripiani 600x400 regolabili, ai piedi inox regolabili e all'alzatina posteriore, questo tavolo offre un mix completo di efficienza, igiene e praticità d'uso per pasticcerie, panifici e cucine professionali moderne.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
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 2200
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva