

SKU: PA3100

CoolHead

Tavolo Refrigerato Pasticceria ventilato Modello PA3100 Idoneo per vassoi 600x400



Descrizione

Tavolo refrigerato EURONORM per pasticceria

Il tavolo refrigerato pasticceria modello **PA3100** è un banco frigo professionale ventilato progettato in formato EURONORM, idoneo per l'alloggiamento di vassoi 600x400 mm, ideale per laboratori di pasticceria, panifici, ristoranti e gastronomie.

La struttura interna ed esterna in acciaio inox assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questo tavolo perfetto come piano di lavoro refrigerato per la preparazione e la conservazione di prodotti dolciari.

Caratteristiche principali

Il tavolo PA3100 è dotato di **refrigerazione ventilata con sistema monoblocco**, che garantisce una distribuzione uniforme del freddo e un rapido ripristino della temperatura impostata tra +2 e +8 °C.

Lo **sbrinamento automatico a fermata compressore** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, semplificando la gestione quotidiana e riducendo gli interventi di manutenzione manuale.

L'**isolamento in ciclopentano con 60 mm di spessore per lato** migliora l'efficienza energetica e contribuisce alla classificazione in **classe energetica C**, contenendo i consumi anche in caso di uso intensivo.

L'**evaporatore con copertura anticorrosione** aumenta la durata dell'impianto frigorifero, mentre il **termostato digitale** consente un controllo preciso della temperatura di esercizio.

La **porta autochiudente (non reversibile)** con **guarnizione estraibile** riduce le dispersioni di freddo e facilita le operazioni di pulizia e sostituzione delle guarnizioni.

Il tavolo è dotato di **4 piedi in acciaio regolabili**, con ruote con freno disponibili come optional, per garantire stabilità, facile posizionamento e praticità nelle operazioni di pulizia dei locali.

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 anti-corrosione.
- Termostato digitale.
- Guarnizione estraibile.
- Porta autochiudente (non reversibile).
- Ripiani regolabili 600x400 mm: 3 pezzi.
- N. 4 piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali).
- Classe energetica: C.
- Dimensioni interne: 1465 x 670 x 555 mm.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 210 W.
- Peso: 137 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 202,5 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Capacità: 384 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato pasticceria ventilato PA3100 è ideale per laboratori che necessitano di un banco frigo positivo adatto a vassoi 600x400 mm, con struttura inox robusta, refrigerazione ventilata e gestione elettronica della temperatura.

Grazie all'isolamento in ciclopentano da 60 mm, allo sbrinamento automatico, alle porte autochiudenti, ai ripiani regolabili, ai piedi inox regolabili e alla compatibilità con accessori come ruote, griglie supplementari e guide a "L", rappresenta una soluzione pratica, igienica ed efficiente per pasticcerie, panifici, gastronomie e ristoranti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	384
Lunghezza (cm)	202.5
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	PA 3100
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva