

SKU: PA4100

CoolHead

Tavolo Refrigerato Pasticceria ventilato Modello PA4100 idoneo per vassoi 600x400



Descrizione

Tavolo refrigerato pasticceria ventilato per vassoi 600x400

Il tavolo refrigerato per pasticceria modello **PA4100** è un banco frigorifero ventilato progettato specificamente come **tavolo EURONORM per vassoi 600x400 mm**, ideale per laboratori di pasticceria, panifici e gastronomie che necessitano di una refrigerazione uniforme durante le fasi di preparazione e stoccaggio di basi, semilavorati e prodotti finiti.

La struttura interna ed esterna in **acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre la profondità e la lunghezza del piano consentono di sfruttare al meglio lo spazio di lavoro, mantenendo a portata di mano vassoi e prodotti disposti su più livelli nel vano refrigerato.

Caratteristiche principali

Il tavolo PA4100 è un **tavolo refrigerato EURONORM** per vassoi 600x400 mm dotato di **refrigerazione ventilata**, soluzione che assicura una distribuzione omogenea del freddo in tutto il vano 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 mantenendo costante l'efficienza dell'impianto frigorifero anche in presenza di frequenti cicli di apertura durante il servizio.

L'isolamento è realizzato con **schiumatura in ciclopentano da 70 mm di spessore per lato**, che migliora la tenuta termica del mobile e contribuisce al contenimento dei consumi energetici, caratteristica particolarmente importante in laboratori che lavorano a ciclo quasi continuo.

Il tavolo utilizza il gas refrigerante **R290**, in linea con le normative più recenti e con le esigenze di sostenibilità, offrendo prestazioni affidabili nel range di temperatura positiva richiesto per la conservazione dei prodotti di pasticceria.

Il **termostato digitale** consente un controllo preciso della temperatura di esercizio e, insieme

all'**evaporatore con copertura anticorrosione**, garantisce una gestione sicura e duratura del circuito frigorifero in contesti professionali.

Porte, ripiani e allestimento

Il tavolo PA4100 è dotato di **porte autochiudenti** (non reversibili) che contribuiscono a ridurre le dispersioni di freddo, migliorando l'efficienza energetica e mantenendo più stabile la temperatura interna anche in caso di aperture ripetute.

All'interno sono presenti **8 ripiani regolabili 600x400 mm**, pari a 2 per ogni porta, progettati per ospitare vassoi EURONORM e permettere un'organizzazione razionale di creme, basi, impasti e dessert pronti per la cottura o la finitura.

La dotazione di **6 piedi in acciaio regolabili** consente di livellare il tavolo anche su pavimentazioni irregolari, mentre le **ruote con freno** sono disponibili come optional per chi necessita di spostare frequentemente l'attrezzatura per pulizie o modifiche al layout del laboratorio.

Le **guarnizioni estraibili** facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione, contribuendo al mantenimento di un ambiente igienico e conforme alle normative in materia di sicurezza alimentare.

Specifiche tecniche

- Tavolo refrigerato EURONORM per vassoi 600x400 mm.
- Corpo esterno ed interno in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata.
- Sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Schiumatura in ciclopentano (70 mm di spessore per lato).
- Termostato digitale.
- Guarnizioni estraibili.
- Porta autochiudente (non reversibile).
- Ripiani regolabili 600x400 mm: 8 pezzi (2 per ogni porta).
- Evaporatore con copertura anticorrosione.
- N. 6 piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali).
- Classe energetica: C.
- Dimensioni interne: 1985 x 670 x 555 mm.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 280 W.
- Peso: 186 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 248 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Capacità: 512 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato pasticceria PA4100 è la soluzione ideale per laboratori che necessitano di un **banco ventilato per vassoi 600x400 mm**, capace di garantire temperature stabili, ampia capacità interna e una gestione ordinata dei prodotti lungo il ciclo di produzione.

Grazie alla combinazione di struttura in acciaio inox, refrigerazione ventilata, isolamento ad alto spessore, 8 ripiani EURONORM regolabili, sbrinamento automatico e gas R290, questo tavolo rappresenta una scelta pratica, efficiente e igienica per pasticcerie, panifici e gastronomie che vogliono ottimizzare tempi e spazi mantenendo sempre sotto controllo la qualità delle preparazioni a temperatura positiva.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	512
Lunghezza (cm)	248
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	PA 4100
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva