

SKU: PA4200

CoolHead

Tavolo Refrigerato Pasticceria ventilato Modello PA4200 idoneo per vassoi 600x400 Con alzatina



Descrizione

Tavolo refrigerato pasticceria ventilato per vassoi 600x400 con alzatina

Il tavolo refrigerato per pasticceria modello **PA4200** 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 e affidabile nelle fasi di preparazione, raffreddamento e stoccaggio delle proprie produzioni.

La struttura interna ed esterna in **acciaio inox** e l'**alzatina posteriore da 100 mm** rendono questo tavolo particolarmente adatto all'installazione contro parete, offrendo un piano di lavoro igienico e robusto che facilita le operazioni quotidiane mantenendo vassoi e prodotti sempre a portata di mano.

Caratteristiche principali

Il tavolo PA4200 è un **tavolo refrigerato EURONORM** per vassoi 600x400 mm con **refrigerazione ventilata**, soluzione che garantisce 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** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, riducendo gli interventi manuali e mantenendo costante l'efficienza dell'impianto frigorifero anche in presenza di cicli di lavoro intensi.

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 essenziale per laboratori che operano molte ore al giorno.

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** permette un controllo preciso della temperatura, mentre l'**evaporatore con copertura anticorrosione** assicura maggiore durata e affidabilità al circuito frigorifero anche in ambienti umidi e ricchi di zuccheri e grassi come i laboratori di pasticceria.

Porte, ripiani e allestimento

Il tavolo PA4200 è dotato di **porte autochiudenti** (non reversibili), che contribuiscono a ridurre le dispersioni di freddo e a mantenere stabile la temperatura interna, anche in presenza di aperture ripetute durante il servizio.

All'interno sono presenti **8 ripiani regolabili 600x400 mm**, pari a 2 per ogni porta, progettati per ospitare vassoi EURONORM, consentendo di organizzare in modo razionale basi, creme, impasti e dessert pronti per la cottura o la decorazione.

La dotazione di **6 piedi in acciaio regolabili** permette 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 cambi di layout.

Le **guarnizioni estraibili** facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione, contribuendo al mantenimento di elevati standard igienici e alla conformità alle normative sulla 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.
- Porte autochiudenti (non reversibili).
- Ripiani regolabili 600x400 mm: 8 pezzi (2 per ogni porta).
- Evaporatore con copertura anticorrosione.
- N. 6 piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali).
- Alzatina posteriore: 100 mm.
- Classe energetica: C.
- Dimensioni interne: 1985 x 670 x 555 mm.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 280 W.
- Peso: 192 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 248 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 95 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 PA4200 è la soluzione ideale per laboratori che necessitano di un **banco ventilato per vassoi 600x400 mm con alzatina**, capace di garantire temperature stabili, ampia capacità interna e una gestione ordinata dei prodotti lungo il ciclo produttivo.

Grazie alla combinazione di struttura in acciaio inox, refrigerazione ventilata, isolamento ad alto spessore, 8 ripiani EURONORM regolabili, sbrinamento automatico, gas R290 e alzatina posteriore da 100 mm, 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)	95
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 4200
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva