

SKU: QR2200

## CoolHead

# Tavolo Refrigerato per Gastronomia Con Alzatina Modello QR2200 Ventilato Porte autochiudenti



## Descrizione

### Tavolo refrigerato per gastronomia con alzatina GN 1/1

Il tavolo refrigerato per gastronomia modello **QR2200** è progettato per le cucine professionali che necessitano di un banco frigo affidabile e compatto, con struttura GN 1/1 e piano di lavoro in acciaio inox completo di **alzatina posteriore**. Questa configurazione è ideale per essere installata contro parete, proteggendo la zona retrostante da spruzzi e residui di lavorazione e mantenendo un ambiente ordinato e igienico.

Grazie alle sue dimensioni contenute e alla capacità interna di 260 litri, il tavolo si adatta perfettamente a ristoranti, gastronomie, bar e mense che desiderano avere ingredienti e preparazioni sempre a portata di mano lungo la linea di preparazione, sfruttando al massimo lo spazio disponibile.

### Caratteristiche principali

Il tavolo QR2200 utilizza un sistema di **refrigerazione ventilata con monoblocco**, che assicura una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno del vano, mantenendo costante la temperatura impostata e migliorando la qualità di conservazione degli alimenti. Lo **sbrinamento automatico con resistenza elettrica** elimina la necessità di interventi manuali, mantenendo efficiente lo scambio termico e riducendo i tempi di fermo macchina.

L'isolamento è realizzato con **schiumatura in ciclopentano da 60 mm**, che favorisce un'elevata tenuta termica e contribuisce a contenere i consumi energetici. Il **termostato digitale** consente di regolare e monitorare con precisione la temperatura di esercizio, mentre la **guarnizione estraibile**

facilita le operazioni di pulizia e sostituzione, garantendo nel tempo una chiusura efficace delle porte.

Le **porte autochiudenti** (non reversibili) sono pensate per ridurre le dispersioni di freddo durante le frequenti aperture tipiche del servizio, aiutando a mantenere stabile il microclima interno. I **ripiani regolabili GN 1/1** (due per ogni porta) permettono di organizzare lo spazio in modo flessibile, adattandolo a diverse tipologie di contenitori e vaschette.

I **piedi in acciaio regolabili** consentono di mettere in bolla l'attrezzatura anche su pavimentazioni irregolari, mentre la possibilità di montare ruote con freno e cassette separate come optional offre ulteriori soluzioni di personalizzazione, rendendo il tavolo adattabile a molteplici configurazioni di cucina.

## Specifiche tecniche

- Tipologia: tavolo refrigerato GN 1/1 per gastronomia.
- Corpo esterno ed interno in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata con sistema monoblocco.
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica.
- Schiumatura in ciclopentano spessore 60 mm.
- Termostato digitale.
- Guarnizione estraibile.
- Porte autochiudenti (non reversibili).
- Ripiani regolabili GN 1/1: 2 per ogni porta.
- Piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionabili).
- Cassetti separati disponibili secondo diverse configurazioni (optional).
- Alzatina posteriore: 100 mm.
- Classe energetica: A.
- Dimensioni interne: 930 x 585 x 585 mm.
- Capacità: 260 litri.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 350 W.
- Peso: 102 kg.
- Lunghezza esterna: 135 cm.
- Profondità esterna: 70 cm.
- Altezza esterna: 95 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 2 porte.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.

## Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato per gastronomia QR2200 con alzatina è la soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, mense e bar che desiderano un banco di lavoro refrigerato pratico, compatto e ad alta efficienza energetica. La combinazione di refrigerazione ventilata, isolamento da 60 mm, classe energetica A e gas R290 garantisce consumi contenuti e prestazioni affidabili anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Grazie alle porte autochiudenti, ai ripiani GN 1/1 regolabili, alle guarnizioni estraibili e all'alzatina integrata, questo tavolo semplifica l'organizzazione delle scorte, la pulizia quotidiana e la gestione

del piano di lavoro, migliorando il flusso di lavoro e la sicurezza alimentare in cucina. È una scelta completa per chi cerca un tavolo refrigerato professionale robusto, versatile e progettato per la gastronomia moderna.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	95
Capacità LT	260
Lunghezza (cm)	135
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	QR 2200
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva