

SKU: QR3100

CoolHead

Tavolo Refrigerato Gastronomia Modello QR3100 ventilato 3 porte autochiudenti



Descrizione

Tavolo refrigerato GN 1/1 ventilato in acciaio inox

Il tavolo refrigerato gastronomia modello **QR3100** è un banco frigo professionale GN 1/1 con struttura interna ed esterna in acciaio inox, progettato per la conservazione a temperatura positiva di alimenti, preparazioni e semilavorati in cucine professionali, ristoranti, mense e laboratori.

Le tre porte frontali autochiudenti e il vano interno attrezzabile con ripiani GN 1/1 permettono di organizzare in modo efficiente ingredienti e prodotti, mantenendoli sempre a portata di mano lungo la linea di lavoro.

Caratteristiche principali

Il tavolo QR3100 utilizza una **refrigerazione ventilata con sistema monoblocco**, che garantisce una distribuzione uniforme del freddo e un rapido ripristino della temperatura impostata dopo le aperture delle porte.

Lo **sbrinamento automatico con resistenza elettrica** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e limita gli interventi manuali, assicurando prestazioni costanti anche in caso di uso intensivo.

L'isolamento è realizzato tramite **schiumatura in ciclopentano da 60 mm**, che migliora la tenuta termica e contribuisce a contenere i consumi energetici, in linea con la **classe energetica A**.

Il **termostato digitale** consente un controllo preciso della temperatura di esercizio, mentre le **guarnizioni estraibili** facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione, mantenendo nel tempo una chiusura efficace delle porte.

Le **porte autochiudenti** (non reversibili) riducono le dispersioni di freddo, mentre i **piedi in acciaio**

regolabili permettono di livellare il tavolo su pavimentazioni irregolari; sono inoltre disponibili, come optional, **ruote con freno** e **cassetti separati** in diverse configurazioni.

Specifiche tecniche

- Tavolo refrigerato GN 1/1.
- 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.
- Guarnizioni estraibili.
- Porte autochiudenti (non reversibili).
- Ripiani regolabili GN 1/1: 2 per ogni porta.
- Piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali).
- Cassetti separati disponibili come optional in diverse configurazioni.
- Classe energetica: A.
- Dimensioni esterne: 1380 x 585 x 585 mm (scheda prodotto) e 180 x 70 x 85 cm (scheda tecnica).
- Capacità: 400 litri.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 350 W.
- Peso: 124 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 180 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 400 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato gastronomia QR3100 è ideale per chi cerca un banco frigo GN 1/1 capiente, efficiente e facile da gestire, con temperatura positiva, refrigerazione ventilata e consumi contenuti grazie alla classe energetica A.

La combinazione di struttura in acciaio inox, isolamento da 60 mm, porte autochiudenti, ripiani GN regolabili, optional come cassetti e ruote con freno, rende questo tavolo una soluzione completa e versatile per ristoranti, mense, gastronomie e cucine professionali moderne.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	400
Lunghezza (cm)	180
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	QR 3100
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva