

SKU: QR4100

CoolHead

Tavolo Refrigerato Gastronomia Modello QR4100 ventilato 4 porte autochiudenti



Descrizione

Tavolo refrigerato GN 1/1 per gastronomia

Il tavolo refrigerato gastronomia modello **QR4100** è un banco frigo professionale GN 1/1 con quattro porte cieche autochiudenti, studiato per la conservazione a temperatura positiva di alimenti e preparazioni in ristoranti, gastronomie, mense, laboratori e cucine professionali.

La struttura interna ed esterna in acciaio inox assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, offrendo al contempo un ampio piano di lavoro refrigerato da integrare lungo la linea di preparazione.

Caratteristiche principali

Il tavolo QR4100 è un **tavolo refrigerato GN 1/1** dotato di **refrigerazione ventilata con sistema monoblocco**, che garantisce una distribuzione omogenea del freddo e un rapido ripristino della temperatura dopo le aperture delle porte.

Lo **sbrinamento automatico con resistenza elettrica** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e riduce gli interventi manuali, mentre la **schiumatura in ciclopentano da 60 mm** migliora l'isolamento termico e l'efficienza energetica.

Il **termostato digitale** consente un controllo preciso della temperatura di esercizio nel range -2 / +8 °C, adattandosi alle diverse esigenze di conservazione dei prodotti in gastronomia.

Le **porte autochiudenti** (non reversibili) riducono le dispersioni di freddo durante il servizio, mentre le **guarnizioni estraibili** facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione, garantendo sempre elevati standard igienici.

I **piedi in acciaio regolabili** permettono di livellare il tavolo anche su pavimentazioni irregolari; sono inoltre disponibili **ruote con freno** come optional per agevolare gli spostamenti e la pulizia

dell'area di lavoro.

A richiesta sono disponibili **cassetti separati** in diverse configurazioni, utili per personalizzare la suddivisione interna del tavolo in funzione delle esigenze operative.

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 60 mm.
- Termostato digitale.
- Guarnizione estraibile.
- Porte autochiudenti (non reversibili).
- Ripiani regolabili GN 1/1: 2 per ogni porta (totale 8 ripiani).
- Piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali).
- Cassetti separati disponibili in diverse configurazioni (optional).
- Classe energetica: A.
- Dimensioni esterne: 1830 x 585 x 585 mm (corpo) – vedi anche scheda dimensionale.
- Capacità: 570 litri.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 330 W.
- Peso: 150 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 225 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 570 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato gastronomia QR4100 è ideale per chi necessita di un banco frigo positivo GN 1/1 con quattro porte, capiente e robusto, con refrigerazione ventilata e sbrinamento automatico per un utilizzo intensivo in ambienti professionali.

Grazie alla struttura in acciaio inox, all'isolamento in ciclopentano, alle porte autochiudenti, ai ripiani GN 1/1 regolabili, ai piedi regolabili e alla possibilità di aggiungere cassetti e ruote, rappresenta una soluzione pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori moderni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	570
Lunghezza (cm)	225
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	QR 4100
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva