

SKU: QR4200

CoolHead

Tavolo Refrigerato Gastronomia ventilato Modello QR4200 4 porte autochiudenti con alzatina



Descrizione

Tavolo refrigerato GN 1/1 con alzatina per gastronomia

Il tavolo refrigerato gastronomia modello **QR4200** è un banco frigo GN 1/1 con quattro porte cieche autochiudenti e alzatina posteriore da 100 mm, progettato per la conservazione a temperatura positiva di alimenti e preparazioni in ristoranti, gastronomie, mense, bar e cucine professionali.

La struttura interna ed esterna in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre l'alzatina consente l'installazione contro parete, proteggendo il muro e rendendo il piano di lavoro refrigerato più pratico e ordinato.

Caratteristiche principali

Il tavolo QR4200 è un **tavolo refrigerato GN 1/1** dotato di **refrigerazione ventilata con sistema monoblocco**, che assicura una distribuzione omogenea del freddo all'interno dei vani e un rapido ripristino della temperatura impostata.

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

Il **termostato digitale** permette un controllo preciso della temperatura di esercizio nel range -2 / +8 °C, rendendo il tavolo adatto alla conservazione di prodotti freschi e preparazioni di gastronomia.

Le **porte autochiudenti (non reversibili)** con **guarnizioni estraibili** riducono le dispersioni di freddo e facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione delle guarnizioni, mantenendo elevati standard igienici.

I **piedi in acciaio regolabili** consentono di livellare il tavolo anche su superfici irregolari; sono disponibili inoltre **ruote con freno** come optional per agevolare lo spostamento e la pulizia dell'area

di lavoro.

A richiesta sono disponibili **cassetti separati** in diverse configurazioni, per personalizzare la suddivisione interna del tavolo secondo le esigenze operative della cucina.

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.
- Porta autochiudente (non reversibile).
- Ripiani regolabili GN 1/1: 2 per ogni porta (totale 8 ripiani).
- Piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionabili).
- Cassetti separati disponibili in varie configurazioni (optional).
- Classe energetica: A.
- Alzatina posteriore: 100 mm.
- Dimensioni esterne corpo: 1830 x 585 x 585 mm.
- Capacità: 570 litri.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 330 W.
- Peso: 152 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 225 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 95 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 QR4200 con alzatina è ideale per chi necessita di un banco frigo positivo GN 1/1 a quattro porte, capiente e robusto, con refrigerazione ventilata e sbrinamento automatico, adatto a un utilizzo intensivo in cucine professionali.

Grazie alla struttura in acciaio inox, all'isolamento in ciclopentano da 60 mm, alle porte autochiudenti con guarnizioni estraibili, ai ripiani GN 1/1 regolabili, ai piedi regolabili, alla possibilità di installare ruote e cassetti opzionali e alla presenza dell'alzatina, rappresenta una soluzione pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori moderni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
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 4200
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva