

SKU: RC2100LV

CoolHead

Tavolo Refrigerato GN1/1 in acciaio inox con lavello Modello RC2100LV Refrigerazione ventilata 2 Porte in acciaio inox



Descrizione

Tavolo refrigerato GN 1/1 in acciaio inox con lavello a 2 porte

Il tavolo refrigerato modello **RC2100LV** è un banco frigo GN 1/1 in **acciaio inox** con **lavello integrato**, progettato per cucine professionali che desiderano combinare in un'unica attrezzatura piano di lavoro, zona lavaggio e vano refrigerato a temperatura positiva controllata.

La struttura con **corpo esterno ed interno in acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre il formato GN 1/1 e le due porte frontali rendono questo tavolo ideale per ristoranti, hotel, mense e gastronomie che vogliono ottimizzare spazi e flussi di lavoro.

Caratteristiche principali

Il tavolo RC2100LV è dotato di **refrigerazione ventilata**, che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno del vano, mantenendo una temperatura stabile nel range positivo 0/+8 °C anche in presenza di aperture frequenti durante il servizio.

La **schiumatura in ciclopentano** migliora l'isolamento termico del mobile e contribuisce al contenimento dei consumi energetici, rendendo il banco più efficiente e adatto a un utilizzo intensivo in cucina.

Il **termostato digitale** consente un controllo preciso della temperatura di esercizio, mentre l'**evaporatore con trattamento anti-corrosione** garantisce una maggiore durata del circuito frigorifero anche in ambienti di lavoro umidi e impegnativi.

Lo **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando gli interventi manuali e mantenendo costante l'efficienza dell'impianto frigorifero nel tempo.

Il banco utilizza il gas refrigerante **R290**, in linea con le normative più recenti e con le esigenze di sostenibilità, offrendo prestazioni affidabili in ambito professionale.

Porte, ripiani e allestimento

Il tavolo RC2100LV è equipaggiato con **2 porte in acciaio**, dotate di **profilo in PVC sulla cornice interna** per una maggiore tenuta termica, contribuendo a ridurre le dispersioni di freddo in fase di apertura e chiusura.

All'interno sono presenti **2 ripiani regolabili GN 1/1**, che permettono di organizzare in modo razionale contenitori gastronomici, vaschette e prodotti confezionati, adattando la disposizione alle esigenze operative della cucina.

Il **lavello integrato in acciaio inox** amplia le funzionalità del piano di lavoro, consentendo di svolgere in un'unica postazione operazioni di lavaggio, preparazione e stoccaggio a freddo.

La struttura poggia su **piedi in acciaio regolabili**, che consentono di livellare correttamente il tavolo anche su pavimentazioni irregolari; in alternativa sono disponibili **ruote con freno** come optional per chi necessita di spostare frequentemente l'attrezzatura.

Specifiche tecniche

- Tavolo refrigerato GN 1/1 con lavello integrato.
- Corpo esterno ed interno in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata.
- Sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Schiumatura in ciclopentano.
- Termostato digitale.
- Guarnizione estraibile.
- Evaporatore con trattamento anti-corrosione.
- Profilo in PVC sulla cornice interna della porta per maggiore tenuta termica.
- Lavello integrato in acciaio inox.
- Ripiani regolabili GN 1/1: 2 pezzi.
- Piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali).
- Classe energetica: B.
- Dimensioni esterne: 1320 x 700 x 850 mm.
- Dimensioni interne: 820 x 580 x 585 mm.
- Capacità: 300 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 184 W.
- Peso: 80 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 132 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.

- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 2 porte.
- Capacità: 300 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato GN 1/1 RC2100LV è la soluzione ideale per cucine professionali che cercano un **banco frigo con lavello integrato**, in grado di ottimizzare lo spazio combinando preparazione, lavaggio e conservazione degli alimenti a temperatura positiva in un'unica attrezzatura compatta.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione ventilata, all'isolamento in ciclopentano, alle porte con profilo in PVC, ai ripiani GN regolabili e alla classe energetica B, questo tavolo rappresenta una scelta pratica, efficiente e igienica per ristoranti, bar, hotel e gastronomie che lavorano con ritmi sostenuti e necessitano di attrezzature affidabili nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	300
Lunghezza (cm)	132
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	RC 2100LV
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva