

SKU: RC4100LV

CoolHead

Tavolo Refrigerato GN1/1 in acciaio inox con lavello Modello RC4100LV Refrigerazione ventilata 4 Porte in acciaio inox



Descrizione

Tavolo refrigerato GN 1/1 in acciaio inox con lavello a 4 porte

Il tavolo refrigerato modello **RC4100LV** è un banco frigo GN 1/1 in **acciaio inox** con **lavello integrato**, progettato per cucine professionali che desiderano un'unica postazione in cui concentrare piano di lavoro, zona lavaggio e vano refrigerato per la conservazione a temperatura positiva degli alimenti.

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

Caratteristiche principali

Il tavolo RC4100LV utilizza **refrigerazione ventilata**, assicurando una distribuzione uniforme del freddo all'interno del vano e mantenendo una temperatura stabile nel range positivo 0/+8 °C anche in presenza di aperture frequenti durante il servizio.

L'isolamento è realizzato con **schiumatura in ciclopentano da 40 mm**, che migliora la tenuta termica del mobile e contribuisce al contenimento dei consumi energetici, rendendo il banco 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 in ambienti umidi e impegnativi tipici della ristorazione professionale.

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, garantendo prestazioni affidabili con una **classe energetica C**.

Porte, ripiani e allestimento

Il tavolo RC4100LV è equipaggiato con **4 porte in acciaio**, dotate di **profilo in PVC sulla cornice interna** per una maggiore tenuta termica, contribuendo a ridurre le dispersioni di freddo durante le fasi di apertura e chiusura.

La dotazione interna prevede **3 ripiani regolabili GN 1/1**, che permettono di organizzare in modo razionale contenitori gastronomici, vaschette e prodotti confezionati, ottimizzando lo spazio in funzione delle esigenze operative della cucina.

Il **lavello integrato in acciaio inox** amplia le funzionalità del piano di lavoro, permettendo di svolgere in un'unica postazione operazioni di lavaggio, preparazione e stoccaggio a freddo, con una gestione più fluida dei flussi di lavoro.

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 40 mm.
- 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.
- N.3 ripiani regolabili GN 1/1.
- Piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionabili).
- Classe energetica: C.
- Dimensioni esterne: 2240 x 700 x 850 mm.
- Dimensioni interne: 1740 x 580 x 585 mm.
- Capacità: 630 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 353 W.
- Peso: 160 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 224 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.

- Numero porte: 4 porte.
- Capacità: 630 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato GN 1/1 RC4100LV è la soluzione ideale per cucine professionali che cercano un **banco frigo con lavello integrato** a quattro porte, in grado di ottimizzare lo spazio combinando preparazione, lavaggio e conservazione degli alimenti a temperatura positiva in un'unica attrezzatura.

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 C, 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	630
Lunghezza (cm)	224
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	RC 4100LV
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva