

SKU: SF4100

CoolHead

Tavolo Refrigerato in acciaio inox Modello SF4100 Refrigerazione ventilata 4 Porte autochiudenti



Descrizione

Tavolo refrigerato in acciaio inox ventilato a 4 porte autochiudenti

Il tavolo refrigerato modello **SF4100** è un banco frigo professionale in **acciaio inox** con **refrigerazione ventilata** e **4 porte autochiudenti**, pensato per ristoranti, hotel, mense, bar e gastronomie che necessitano di un piano di lavoro robusto e igienico con un ampio vano refrigerato sottostante per la conservazione degli alimenti.

La struttura con corpo interno ed esterno in acciaio inox e profondità contenuta a 600 mm consente di installare il tavolo anche in cucine con spazi lineari ridotti, mantenendo comunque una capacità di carico generosa grazie all'allestimento GN 1/1 e ai ripiani regolabili.

Caratteristiche principali

Il tavolo SF4100 è dotato di **refrigerazione ventilata con sistema monoblocco**, che garantisce una distribuzione omogenea del freddo in tutto il vano e un rapido ripristino della temperatura dopo le aperture delle porte, migliorando la conservazione di ingredienti, semilavorati e piatti pronti.

Lo **sbrinamento elettrico** gestito in automatico riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando gli interventi manuali e mantenendo l'efficienza dell'impianto frigorifero anche in presenza di cicli di lavoro intensi.

L'isolamento è realizzato con **schiumatura in ciclopentano da 60 mm**, che aumenta la tenuta termica del mobile e contribuisce al contenimento dei consumi energetici, aspetto fondamentale per le cucine professionali moderne.

Il tavolo utilizza gas refrigerante **R290**, in linea con le normative più recenti e con le esigenze di sostenibilità, offrendo buone prestazioni nel range di temperatura negativa dichiarato.

Il **termostato digitale** permette di impostare e controllare con precisione la temperatura interna,

facilitando il monitoraggio delle condizioni di conservazione direttamente dal pannello frontale.

Porte, ripiani e allestimento

Il tavolo refrigerato SF4100 è equipaggiato con **4 porte autochiudenti** dotate di **guarnizione magnetica estraibile**, che assicurano una buona tenuta del freddo, riducono le dispersioni di temperatura e semplificano le operazioni di pulizia e manutenzione.

All'interno sono presenti **8 ripiani regolabili GN 1/1**, pari a 2 per ogni porta, che permettono di organizzare in modo razionale contenitori gastronomici, vaschette e prodotti confezionati, adattando la disposizione alle esigenze operative della cucina.

La struttura poggia su **piedi regolabili**, che consentono di livellare correttamente il tavolo anche su pavimentazioni irregolari, garantendo stabilità al piano di lavoro e chiusura ottimale delle porte.

La costruzione completamente in acciaio inox facilita le operazioni di igiene e sanificazione, rendendo questo banco idoneo all'impiego in ambienti sottoposti a controlli frequenti e a elevati standard igienici.

Specifiche tecniche

- Corpo interno ed esterno in acciaio inox.
- Tavolo con sistema monoblocco.
- Refrigerazione ventilata.
- Sbrinamento elettrico.
- Termostato digitale.
- Schiumatura in ciclopentano 60 mm.
- Guarnizione magnetica estraibile.
- Porte autochiudenti.
- N. 8 ripiani regolabili GN 1/1 (2 per ogni porta).
- Piedi regolabili.
- Classe energetica: E.
- Dimensioni esterne: 2250 x 600 x 850 mm.
- Dimensioni interne: 1710 x 485 x 585 mm.
- Capacità: 485 litri.
- Temperatura di esercizio: -22 / -18 °C.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 700 W.
- Peso: 147 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 225 cm.
- Profondità: 60 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Capacità: 485 litri.
- Temperatura di esercizio: -22 / -18 °C.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato SF4100 è la soluzione ideale per cucine professionali che necessitano di un **banco frigo ventilato a 4 porte**, capace di combinare piano di lavoro in acciaio inox, capacità di stoccaggio elevata e ingombro contenuto in profondità.

Grazie alla struttura robusta in inox, alla refrigerazione ventilata, all'isolamento ad alto spessore, alle porte autochiudenti con guarnizione magnetica, agli 8 ripiani GN 1/1 regolabili e alla classe energetica E, questo tavolo rappresenta una scelta pratica, efficiente e affidabile per ristoranti, hotel, mense e gastronomie che desiderano ottimizzare spazio e flussi di lavoro mantenendo prodotti sempre a temperatura controllata.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	485
Lunghezza (cm)	225
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	-22 / -18
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	SF 4100
Profondità	Profondità 600 mm
Temperatura	Temperatura Negativa