

SKU: SF4200

## CoolHead

# Tavolo Refrigerato in acciaio inox con alzatina Modello SF4200 Refrigerazione ventilata 4 Porte autochiudenti



## Descrizione

### Tavolo refrigerato in acciaio inox con alzatina a 4 porte

Il tavolo refrigerato modello **SF4200** è un banco frigo professionale in **acciaio inox** con **alzatina posteriore da 100 mm** e **4 porte autochiudenti**, progettato per ristoranti, hotel, mense, bar e gastronomie che necessitano di un piano di lavoro igienico abbinato a un ampio vano refrigerato sottobanco per la conservazione degli alimenti.

La struttura con corpo interno ed esterno in acciaio inox e profondità contenuta a 600 mm rende questo tavolo particolarmente adatto a cucine con spazi lineari ridotti, senza rinunciare alla capacità di carico tipica di un banco GN 1/1 con refrigerazione ventilata.

### Caratteristiche principali

Il tavolo SF4200 è dotato di **refrigerazione ventilata con sistema monoblocco**, che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della vasca e un rapido ripristino della temperatura dopo le aperture delle porte, migliorando la conservazione di ingredienti, semilavorati e prodotti finiti.

Lo **sbrinamento elettrico** gestito in automatico riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando gli interventi manuali e mantenendo nel tempo 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 migliora la tenuta termica del mobile e contribuisce al contenimento dei consumi energetici, aspetto fondamentale nelle cucine professionali moderne.

Il banco utilizza gas refrigerante **R290**, conforme alle normative più recenti e in linea 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 SF4200 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 presenza dell'**alzatina posteriore da 100 mm** rende il tavolo particolarmente adatto all'installazione contro parete, evitando cadute di liquidi e residui dietro il banco e facilitando il mantenimento di elevati standard igienici nella zona di preparazione.

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

## 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.
- Alzatina posteriore: 100 mm.
- Dimensioni esterne: 2250 x 600 x 950 mm.
- Dimensioni interne: 1710 x 485 x 585 mm.
- Capacità: 485 litri.
- Temperatura di esercizio: -22 / -18 °C.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 700 W.
- Peso: 151 kg.

## Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 225 cm.
- Profondità: 60 cm.
- Altezza: 95 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Capacità: 485 litri.

- Temperatura di esercizio: -22 / -18 °C.

## Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato SF4200 è la soluzione ideale per cucine professionali che necessitano di un **banco frigo ventilato con alzatina** a 4 porte, capace di combinare piano di lavoro in inox, capacità di stoccaggio elevata e ingombro contenuto in profondità.

Grazie alla struttura robusta in acciaio 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 vogliono ottimizzare spazio e flussi di lavoro mantenendo prodotti sempre a temperatura controllata.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
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 4200
Profondità	Profondità 600 mm
Temperatura	Temperatura Negativa