

SKU: 2508161

Forcar

Tavolo Refrigerato Gastronomia due porte G-GN2100TN GN1/1 ventilato



Descrizione

Tavolo refrigerato gastronomia GN 1/1 ventilato

I tavoli refrigerati gastronomia GN 1/1 con refrigerazione ventilata sono progettati per offrire una soluzione completa di lavoro e conservazione per cucine professionali, ristoranti e laboratori gastronomici. La struttura con vasca GN 1/1 consente di organizzare in modo pratico ingredienti, semilavorati e preparazioni, mantenendo una temperatura costante e uniforme all'interno della cella refrigerata.

La refrigerazione è di tipo ventilato, con andamento circolare dell'aria fredda studiato per non colpire direttamente il prodotto, evitando sbalzi termici e preservando al meglio la qualità degli alimenti. Il gruppo frigorifero è incorporato ma completamente estraibile, caratteristica che semplifica le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria, riducendo i tempi di fermo macchina.

Controllo elettronico e gestione della condensa

Il controllo della temperatura è elettronico, con termostato digitale che permette una regolazione precisa in base alle esigenze di lavoro, garantendo stabilità e sicurezza nella conservazione. Intorno alla cornice porta è presente una resistenza elettrica dedicata all'eliminazione della condensa, così da mantenere asciutta la zona di chiusura e migliorare comfort e igiene d'uso.

Lo sbrinamento è completamente automatico, con controllo automatico della temperatura di sbrinamento per mantenere l'evaporatore efficiente nel tempo. L'evaporazione dell'acqua di condensa è automatica, evitando la necessità di collegamenti aggiuntivi allo scarico e facilitando l'installazione del tavolo in diverse configurazioni di cucina.

Dettagli costruttivi e praticità d'uso

L'evaporatore è trattato anticorrosione, soluzione che aumenta la durata del componente soprattutto in ambienti umidi e in contesti di utilizzo intensivo. La porta è dotata di molla di ritorno che ne facilita la chiusura automatica, riducendo le dispersioni di freddo e migliorando l'efficienza complessiva dell'impianto.

La guarnizione porta è estraibile senza l'uso di utensili, permettendo una pulizia frequente e agevolando eventuali sostituzioni. Il fondo interno con angoli arrotondati evita l'accumulo di sporco negli spigoli e rende più rapide le operazioni di lavaggio e sanificazione quotidiana.

La struttura è predisposta per la facile intercambiabilità delle porte con cassettiere da due e tre cassette (optional), così da personalizzare la configurazione interna in base al flusso di lavoro. È possibile installare al massimo un set di cassette, mantenendo un corretto equilibrio tra volume di stoccaggio e praticità di utilizzo.

Installazione e robustezza

I piedini in acciaio inox AISI 304 sono regolabili in altezza e permettono di livellare il tavolo anche su superfici irregolari, garantendo stabilità e sicurezza durante l'utilizzo. Lo schienale in acciaio inox consente di appoggiare il tavolo direttamente al muro, ottimizzando gli spazi in cucina e integrandosi facilmente nelle linee di preparazione esistenti.

Il peso netto di 98 kg testimonia la solidità della struttura e l'utilizzo di componenti professionali, pensati per un uso continuativo. Gli accessori in dotazione comprendono 2 griglie e 4 guide, che permettono di organizzare da subito lo spazio interno secondo le proprie esigenze operative.

Prestazioni frigorifere e consumi

Il tavolo refrigerato è progettato per funzionare correttamente in ambienti con temperatura massima fino a +32°C e umidità relativa fino al 55% HR, mantenendo performance stabili in condizioni di lavoro reali. Il refrigerante utilizzato è R290, una soluzione moderna ed efficiente che contribuisce a ridurre l'impatto ambientale e a migliorare l'efficienza energetica dell'impianto.

La potenza assorbita è di 260 W con alimentazione 230V/50Hz, valori adatti all'utilizzo continuo in cucine professionali senza gravare eccessivamente sui consumi elettrici. Il prodotto rientra nella classe climatica B, a garanzia di prestazioni adeguate in relazione alle condizioni ambientali previste di esercizio.

Riepilogo caratteristiche principali

- Tavolo refrigerato gastronomia GN 1/1 con refrigerazione ventilata.
- Gruppo frigorifero incorporato ed estraibile per facile manutenzione.
- Andamento circolare dell'aria fredda per non colpire direttamente il prodotto.
- Controllo della temperatura elettronico con termostato digitale.
- Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione condensa.
- Sbrinamento automatico con controllo automatico della temperatura di sbrinamento.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Evaporatore trattato anticorrosione.
- Porta con molla di ritorno e guarnizione estraibile senza utensili.
- Fondo interno con angoli arrotondati.
- Facile intercambiabilità porte con cassettiere da due e tre cassette (optional).
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox con possibilità di appoggio a muro.

- Installabile massimo un set di cassettei.
- Peso netto: 98 kg.
- Massima temperatura ambiente: +32°C; umidità massima: 55% HR.
- Refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 260 W; tensione: 230V/50Hz.
- Classe climatica: B.
- Accessori in dotazione: 2 griglie, 4 guide.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	282
Lunghezza (cm)	136
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-GN2100TN
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva