

SKU: 2543987

Forcar

Tavolo Refrigerato Gastronomia due porte Modello GN2100BT GN1/1 ventilato



Descrizione

Tavolo refrigerato gastronomia due porte ventilato in acciaio inox AISI 304

Il tavolo refrigerato gastronomia modello **GN2100BT GN 1/1** è progettato per le cucine professionali che necessitano di un banco frigo compatto e performante, con due porte e piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. La struttura robusta e igienica lo rende ideale per ristoranti, gastronomie, bar e mense che vogliono conservare alimenti e preparazioni a temperatura controllata, mantenendoli sempre a portata di mano lungo la linea di preparazione.

La configurazione GN 1/1 consente di utilizzare teglie e contenitori standard, facilitando l'organizzazione delle scorte e l'integrazione del tavolo con le altre attrezzature presenti in cucina. L'ingombro contenuto e la buona capacità interna lo rendono una soluzione versatile per spazi di lavoro di dimensioni medio-piccole.

Caratteristiche principali

Il tavolo GN2100BT è dotato di **struttura in acciaio inox AISI 304** con **refrigerazione ventilata e gruppo incorporato estraibile**, che facilita le operazioni di manutenzione e assistenza tecnica. Il **pannello frontale apribile con chiave** protegge il vano tecnico da accessi non autorizzati, aumentando la sicurezza operativa in cucina.

Il sistema di ventilazione assicura un andamento circolare dell'aria fredda, che non entra in contatto diretto con i prodotti, garantendo una distribuzione uniforme della temperatura in tutta la cella. Il **controllo elettronico della temperatura** con termostato digitale consente una gestione precisa del microclima interno, mentre la **resistenza elettrica intorno alla cornice porta** elimina la

formazione di condensa, migliorando la tenuta e il comfort d'uso.

Lo **sbrinamento automatico con resistenza elettrica** e il **controllo automatico della temperatura di sbrinamento** riducono al minimo gli interventi manuali, mantenendo sempre efficiente lo scambio termico. La **evaporazione automatica dell'acqua di condensa** completa un sistema pensato per semplificare la gestione quotidiana del tavolo refrigerato.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata.
- Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione.
- Pannello frontale apribile con chiave.
- Andamento circolare dell'aria fredda per non toccare direttamente il prodotto.
- Controllo temperatura elettronico con termostato digitale.
- Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione condensa.
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica.
- Controllo automatico della temperatura di sbrinamento.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Evaporatore trattato anticorrosione.
- Porta con molla di ritorno (auto-chiudente).
- Guarnizione porta estraibile senza utensili.
- Fondo con angoli arrotondati per facilitare la pulizia.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox, possibilità di appoggio a muro.
- Dimensioni imballo: 1410 x 730 x 900 mm.
- Peso netto: 103 kg.
- Massima temperatura ambiente: +43 °C.
- Massima umidità ambiente: 60% HR.
- Tipo di refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 470 W.
- Tensione: 230V / 50Hz.
- Classe climatica: D.

Accessori in dotazione

- 2 griglie.
- 4 guide per griglie.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 2 porte.
- Temperatura di esercizio: -22 / -18 °C.
- Capacità: 282 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato gastronomia GN2100BT GN 1/1 è la scelta ideale per cucine professionali che necessitano di un banco frigo compatto ma performante, con due vani refrigerati e piano di lavoro in acciaio inox. La combinazione di struttura AISI 304, ventilazione interna, controllo elettronico e sbrinamento automatico garantisce una conservazione uniforme degli alimenti, riducendo gli sbalzi termici e facilitando la gestione quotidiana.

Grazie alle guarnizioni estraibili, agli angoli arrotondati, ai piedini regolabili e al gruppo estraibile, questo tavolo offre facilità di pulizia, manutenzione e installazione, migliorando l'organizzazione degli spazi e il flusso di lavoro in cucina. È una soluzione completa per ristoranti, gastronomie, bar e mense che cercano un tavolo refrigerato robusto, efficiente e adatto a un utilizzo intensivo nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	282
Lunghezza (cm)	136
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-22 / -18
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-GN2100BT
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Negativa