



SKU: 2543990

Forcar

Tavolo Refrigerato Gastronomia tre porte Modello GN3100TN GN1/1 ventilato



Descrizione

Tavolo refrigerato gastronomia tre porte ventilato in acciaio inox AISI 304

Il tavolo refrigerato gastronomia modello **GN3100TN GN 1/1** è progettato per le cucine professionali che desiderano un banco frigo capiente e funzionale, con tre vani refrigerati e piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. La struttura robusta e igienica lo rende ideale per ristoranti, mense, hotel e laboratori di gastronomia che lavorano quotidianamente con grandi volumi di alimenti da conservare a temperatura positiva.

Il formato GN 1/1 permette di utilizzare teglie e contenitori standard, semplificando l'organizzazione delle scorte e l'integrazione con le altre attrezzature presenti in cucina. L'abbinamento tra piano inox e vano frigo ventilato consente di ottimizzare lo spazio di lavoro, riducendo gli spostamenti tra frigorifero e area di preparazione.

Caratteristiche principali

Il tavolo GN3100TN è dotato di **gruppo incorporato estraibile**, che facilita le operazioni di manutenzione e di un pannello frontale apribile con chiave per proteggere il vano tecnico da accessi non autorizzati. La **refrigerazione ventilata** garantisce un andamento circolare dell'aria fredda, che non entra in contatto diretto con il prodotto, assicurando una distribuzione uniforme della temperatura all'interno della cella.

Il **controllo elettronico della temperatura** con termostato digitale permette una regolazione precisa del range di esercizio, 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 efficiente lo scambio termico nel tempo.

Specifiche tecniche

- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata.
- 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 appoggiare al muro.
- Massimo due set cassette installabili.

- Dimensioni imballo: 1820 x 740 x 920 mm.
- Peso netto: 134 kg.
- Massima temperatura ambiente: +43 °C.
- Massima umidità ambiente: 60% HR.
- Tipo di refrigerante: R260.
- Potenza assorbita: 350 W.
- Tensione: 230V / 50Hz.
- Classe energetica: B.
- Lunghezza: 179,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 417 litri.

Dotazioni di serie

- 3 griglie.
- 6 guide per griglie.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato gastronomia GN3100TN GN 1/1 è la scelta ideale per cucine professionali che necessitano di un banco frigo ampio e performante, perfettamente integrabile nelle linee di preparazione gastronomica. La combinazione di struttura in acciaio inox AISI 304, refrigerazione ventilata, controllo elettronico e sbrinamento automatico garantisce una conservazione uniforme degli alimenti, riducendo gli sbalzi termici e gli sprechi.

Grazie alle guarnizioni estraibili, agli angoli arrotondati, ai piedini regolabili e alla possibilità di installare cassette, il tavolo offre grande flessibilità d'uso e facilità di pulizia, migliorando l'organizzazione degli spazi e il flusso di lavoro in cucina. È una soluzione completa per ristoranti, gastronomie e laboratori che cercano un tavolo refrigerato robusto, efficiente e adatto a un utilizzo quotidiano intensivo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	417
Lunghezza (cm)	179.5

Attributo	Valore
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-GN3100TN
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva