

SKU: 2543993

Forcar

Tavolo Refrigerato Gastronomia tre porte Modello GN3100BT GN1/1 ventilato



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato con struttura inox

Il tavolo refrigerato gastronomia modello **GN3100BT** è un banco frigo professionale GN 1/1 con tre porte, pensato per la conservazione a bassa temperatura di alimenti, semilavorati e prodotti finiti in ristoranti, mense, gastronomie e cucine professionali.

La struttura in acciaio inox AISI 304 con refrigerazione ventilata garantisce igiene, resistenza e una distribuzione omogenea del freddo, rendendo questo tavolo adatto a linee di preparazione e cottura che richiedono affidabilità e facilità di pulizia.

Caratteristiche principali

La struttura è dotata di **refrigerazione ventilata** con gruppo incorporato estraibile, che facilita le operazioni di manutenzione e assicura un **andamento circolare dell'aria fredda**, evitando il contatto diretto con il prodotto.

Il **pannello frontale apribile con chiave** permette un rapido accesso al vano tecnico in sicurezza, mentre il **controllo della temperatura elettronico con termostato digitale** garantisce una gestione precisa della temperatura e dello sbrinamento.

Una **resistenza elettrica intorno alla cornice porta** elimina la condensa, mentre lo

sbrinamento automatico con resistenza elettrica e il **controllo automatico della temperatura di sbrinamento** mantengono elevate le performance del sistema senza richiedere interventi manuali frequenti.

Dettagli costruttivi

L'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** e l'**evaporatore trattato anticorrosione** contribuiscono a ridurre la manutenzione e ad aumentare la durata del circuito frigorifero nel tempo.

Le **porte con molla di ritorno** e la **guarnizione porta estraibile senza utensili** garantiscono una chiusura efficace e facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione delle guarnizioni.

Il **fondo con angoli arrotondati** permette una sanificazione semplice e veloce, mentre i **piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza** consentono di livellare il tavolo anche su pavimentazioni irregolari.

Lo **schienale in acciaio inox** permette l'appoggio diretto al muro senza compromettere la ventilazione, ottimizzando l'ingombro in cucina.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata con gruppo incorporato estraibile.
- 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 e controllo automatico della temperatura di sbrinamento.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Evaporatore trattato anticorrosione.
- Porte con molla di ritorno.
- Guarnizione porta estraibile senza utensili.
- Fondo con angoli arrotondati.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox con possibilità di appoggio al muro.
- Dimensioni imballo: 1820 x 740 x 920 mm.
- Peso netto: 137 kg.
- Massima temperatura ambiente: +43 °C.
- Massima umidità ambiente: 60% HR.
- Refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 570 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Classe energetica: D.

Accessori in dotazione

- 3 griglie.
- 6 guide.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 179,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.
- Temperatura di esercizio: -22 / -18 °C.
- Capacità: 417 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato gastronomia GN3100BT GN 1/1 è ideale per cucine professionali che richiedono un banco frigo capiente a temperatura negativa, con struttura inox robusta, refrigerazione ventilata e gestione elettronica della temperatura e dello sbrinamento.

Grazie alla combinazione di ventilazione forzata, componenti anticorrosione, porte con molla di ritorno, guarnizioni estraibili, fondo con angoli arrotondati e piedini regolabili, offre una soluzione completa, igienica ed efficiente per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori moderni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	417
Lunghezza (cm)	179.5
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-22 / -18
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-GN3100BT
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Negativa