

SKU: 2543999

Forcar

Tavolo Refrigerato Gastronomia quattro porte Modello GN4100TN GN1/1 ventilato



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato per gastronomia con struttura inox

Il tavolo refrigerato gastronomia modello **GN4100TN** è un banco frigo professionale GN 1/1 con quattro porte, progettato per la conservazione a temperatura positiva di alimenti, preparazioni e semilavorati in ristoranti, bar, gastronomie, mense e cucine professionali.

La struttura in acciaio inox AISI 304 con refrigerazione ventilata garantisce igiene, robustezza e una distribuzione uniforme del freddo, rendendo questo tavolo ideale come banco di lavoro refrigerato lungo la linea di preparazione o cottura.

Caratteristiche principali

Il tavolo è dotato di **refrigerazione ventilata** con gruppo incorporato estraibile, che facilita la manutenzione e assicura un andamento circolare dell'aria fredda per non toccare direttamente il prodotto.

Il **pannello frontale apribile con chiave** protegge il vano tecnico e consente un accesso rapido e sicuro ai componenti refrigeranti.

Il **controllo della temperatura è elettronico**, tramite termostato digitale, con resistenza elettrica intorno alla cornice delle porte per l'eliminazione della condensa e **sbrinamento automatico con**

resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento.

Dettagli costruttivi

L'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** e l'**evaporatore trattato anticorrosione** riducono gli interventi di manutenzione e allungano la vita utile dell'impianto frigorifero.

Le **porte con molla di ritorno** e la **guarnizione porta estraibile senza utensili** garantiscono una chiusura efficace, limitando le dispersioni di freddo e semplificando le operazioni di pulizia.

Il **fondo con angoli arrotondati** agevola la sanificazione interna, mentre i **piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza** consentono di livellare il tavolo su pavimenti irregolari.

Lo **schienale in acciaio inox** permette l'appoggio diretto al muro, ottimizzando gli ingombri, e la struttura è predisposta per la facile intercambiabilità delle porte con cassettiere da due o tre cassette (max tre set opzionali).

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata con gruppo incorporato estraibile.
- Pannello frontale apribile con chiave.
- Andamento circolare dell'aria fredda.
- 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.
- Facile intercambiabilità porte con cassettiere da due e tre cassette (optional, massimo tre set).
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox con possibilità di appoggio al muro.
- Dimensioni imballo: 2280 x 740 x 910 mm.
- Peso netto: 153 kg.
- Massima temperatura ambiente: +43 °C.
- Massima umidità ambiente: 60% HR.
- Tipo di refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 260 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Classe energetica: C.

Accessori in dotazione

- 4 griglie.
- 8 guide.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 223 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 553 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato gastronomia GN4100TN GN 1/1 è ideale per cucine professionali che richiedono un banco frigo capiente e modulare, con quattro vani indipendenti e possibilità di aggiungere cassettiere opzionali, mantenendo sempre una temperatura positiva stabile.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione ventilata, alle funzioni automatiche di sbrinamento e gestione condensa, alle porte con molla di ritorno, alle guarnizioni estraibili e ai piedini regolabili, rappresenta una soluzione completa, igienica ed efficiente per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori moderni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	553
Lunghezza (cm)	223
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-GN4100TN
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva