

SKU: 2544014

Forcar

Tavolo Refrigerato Gastronomia Modello Snack4100TN Quattro porte Snack ventilato



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato per gastronomia con struttura inox

Il tavolo refrigerato gastronomia modello **Snack4100TN** è progettato per cucine professionali, ristoranti, bar, mense e laboratori che necessitano di un banco frigo robusto e affidabile per lo stoccaggio di alimenti a temperatura positiva.

La struttura in acciaio inox AISI 304 con refrigerazione ventilata garantisce igiene, resistenza e una distribuzione uniforme del freddo, mentre le quattro porte frontali permettono di organizzare con praticità ingredienti, semilavorati e prodotti finiti lungo la linea di preparazione.

Caratteristiche principali

Il tavolo è dotato 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 **controllo temperatura elettronico** con termostato digitale permette una regolazione precisa del range -2 / +8 °C, ideale per la conservazione di prodotti freschi in ambito gastronomico.

Una **resistenza elettrica intorno alla cornice porta** elimina la condensa, mentre lo **sbrinamento automatico con resistenza elettrica** e l'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** riducono gli interventi manuali e mantengono costante l'efficienza del sistema.

L'**evaporatore trattato anticorrosione** aumenta la durata dell'impianto frigorifero, mentre le **porte con molla di ritorno** e **guarnizioni estraibili senza utensili** garantiscono una chiusura efficace e facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione.

Il fondo con **angoli arrotondati** semplifica le operazioni di sanificazione, e la **schiena in acciaio inox** consente l'appoggio diretto al muro senza compromettere la corretta ventilazione.

I **piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza** permettono di livellare il tavolo in base al pavimento, mentre la compatibilità con **cassettiere da due o tre cassette** (optional, massimo un set) rende l'allestimento interno estremamente flessibile.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata con gruppo incorporato estraibile.
- 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.
- 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 delle porte con cassettiere da due o tre cassette (optional, massimo un set).
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox con possibilità di appoggio al muro.
- Dimensioni imballo: 2280 x 700 x 900 mm.
- Peso netto: 143 kg.
- Massima temperatura ambiente: +43 °C.
- Massima umidità ambiente: 60% HR.
- Refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 260 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Classe energetica: D.

Accessori in dotazione

- 4 griglie 33x43 cm.
- 8 guide 33x43 cm.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 223 cm.
- Profondità: 60 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 449 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato gastronomia Snack4100TN è ideale per cucine professionali che richiedono un banco frigo capiente e modulare, con quattro vani indipendenti e possibilità di inserire cassettiere opzionali per una migliore organizzazione interna.

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

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	449
Lunghezza (cm)	223
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-SNACK4100TN
Profondità	Profondità 600 mm
Temperatura	Temperatura Positiva