

SKU: 2544023

Forcar

Tavolo Refrigerato Gastronomia Modello G-GN2100TNG due porte vetro GN1/1 ventilato



Descrizione

Tavolo refrigerato gastronomia a due porte vetro GN 1/1

Il tavolo refrigerato gastronomia modello G-GN2100TNG è studiato per unire piano di lavoro e conservazione refrigerata in un'unica attrezzatura compatta, con due porte a vetro che permettono di controllare a vista i prodotti. La struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce robustezza, igiene e lunga durata anche in contesti di utilizzo intenso come ristoranti, gastronomie e laboratori di preparazione. Grazie alla compatibilità GN 1/1, il tavolo consente di organizzare teglie e contenitori gastronomici in modo ordinato, mantenendo sempre a portata di mano ingredienti e preparazioni pronte per il servizio.

Caratteristiche tecniche principali

Il tavolo è dotato di refrigerazione ventilata con gruppo incorporato estraibile, soluzione che facilita gli interventi di manutenzione e assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della vasca. Il controllo della temperatura è elettronico, con termostato digitale, mentre una resistenza elettrica posta intorno alla cornice porta elimina la condensa, mantenendo vetri e guarnizioni più puliti e funzionali. Lo sbrinamento è automatico, gestito da resistenza elettrica con controllo automatico della temperatura di sbrinamento, riducendo così i tempi di fermo macchina. La capacità è di 282 litri, con temperatura di esercizio compresa tra 2 e 8 °C, adatta alla conservazione di prodotti freschi pronti per il banco.

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata con gruppo incorporato estraibile.
- Pannello frontale apribile con chiave.

- Andamento circolare dell'aria fredda per non colpire direttamente il prodotto.
- Controllo temperatura elettronico con termostato digitale.
- Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa.
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Evaporatore trattato anticorrosione.
- Porta 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, possibilità di appoggio a muro.
- Illuminazione interna.
- Classe energetica: B.
- Dimensioni esterne: 136 x 70 x 85 cm (LxPxH).
- Capacità: 282 litri.
- Temperatura: 2 / 8 °C.
- Tipologia porte: porte a vetro.
- Numero porte: 2 porte.
- Massima temperatura ambiente: +43 °C.
- Massima umidità ambiente: 60% HR.
- Refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 260 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Dimensioni imballo: 1410 x 730 x 900 mm.
- Peso netto: 98 kg.
- Accessori in dotazione: 2 griglie e 4 guide.

Vantaggi per la cucina professionale

Il tavolo refrigerato gastronomia G-GN2100TNG permette di ottimizzare lo spazio di lavoro, integrando piano inox e refrigerazione positiva con porte a vetro che facilitano il controllo visivo delle scorte senza aprire continuamente le ante. La combinazione di refrigerazione ventilata, controllo elettronico e sbrinamento automatico offre una gestione stabile e affidabile della temperatura, riducendo gli interventi manuali e migliorando la sicurezza alimentare. La struttura in acciaio inox AISI 304, gli angoli interni arrotondati e le guarnizioni facilmente estraibili rendono le operazioni di pulizia rapide e accurate, a beneficio dell'igiene complessiva della cucina. È una soluzione ideale per gastronomie e ristoranti che cercano un tavolo refrigerato funzionale, ben illuminato e pronto per l'esposizione di prodotti freschi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	282
Lunghezza (cm)	136
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Tipologia Porte	Porta a Vetro
Model Number for EPREL	G-GN2100TNG
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva