

SKU: 2544032

Forcar

Tavolo Refrigerato Gastronomia Modello GN4100TNG quattro porte vetro GN1/1 ventilato



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato con porte a vetro

Il tavolo refrigerato gastronomia modello **GN4100TNG** è un banco frigo professionale GN 1/1 con quattro porte a vetro, progettato per la conservazione a temperatura positiva di alimenti e preparazioni in ristoranti, bar, gastronomie, mense e cucine professionali, offrendo al tempo stesso una pratica funzione espositiva.

La struttura in acciaio inox AISI 304, abbinata alla refrigerazione ventilata, garantisce igiene, robustezza e distribuzione uniforme del freddo, mentre le porte vetrate e l'illuminazione interna consentono di visualizzare rapidamente i prodotti conservati, migliorando la gestione delle scorte e la velocità di servizio.

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 così da non entrare in contatto diretto con il prodotto.

Il **pannello frontale apribile con chiave** consente un rapido e sicuro accesso al vano tecnico, protegge i componenti frigoriferi e rende più semplice eventuali interventi di assistenza.

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** contribuiscono a ridurre la manutenzione e a prolungare la durata dell'impianto frigorifero nel tempo.

Le **porte con molla di ritorno** garantiscono una chiusura automatica e controllata, mentre la **guarnizione porta estraibile senza utensili** semplifica le operazioni di pulizia e sostituzione.

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

Lo **schienale in acciaio inox** permette di appoggiare il tavolo direttamente al muro, ottimizzando lo spazio in cucina, e l'**illuminazione interna** valorizza i prodotti esposti dietro le porte a vetro.

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.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox con possibilità di appoggio al muro.
- Illuminazione interna.
- Dimensioni imballo: 2280 x 740 x 910 mm.
- Peso netto: 153 kg.
- Massima temperatura ambiente: +43 °C.
- Massima umidità ambiente: 60% HR.
- 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: porte a vetro.
- Numero porte: 4 porte.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.

- Capacità: 553 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato gastronomia GN4100TNG è ideale per cucine professionali che necessitano di un banco frigo GN 1/1 capiente, con porte in vetro e illuminazione interna, in grado di combinare conservazione a temperatura positiva ed esposizione dei prodotti.

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, ai piedini regolabili e alla capacità di 553 litri, 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 a Vetro
Model Number for EPREL	G-GN4100TNG
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva