

SKU: 2544035

Forcar

Tavolo Refrigerato ventilato Modello UGN2100TN H650 due porte



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato in acciaio inox AISI 304

Il tavolo refrigerato ventilato è progettato per offrire una superficie di lavoro robusta e igienica, integrando al suo interno un sistema di refrigerazione professionale. La struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce resistenza alla corrosione, facilità di pulizia e massima affidabilità nelle cucine professionali, nei laboratori e nei locali ad alta operatività.

La refrigerazione è di tipo ventilato, con andamento circolare dell'aria fredda che evita il contatto diretto con il prodotto, assicurando una distribuzione uniforme della temperatura e una migliore conservazione degli alimenti. Il gruppo frigorifero è incorporato ma completamente estraibile, caratteristica che semplifica in modo significativo le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Controllo elettronico e gestione della condensa

Il controllo della temperatura è elettronico, con termostato digitale che consente una regolazione precisa e costante in base alle esigenze operative della cucina. Il pannello frontale è apribile con chiave, offrendo un accesso rapido e sicuro ai componenti interni senza compromettere la sicurezza dell'impianto.

Intorno alla cornice della porta è presente una resistenza elettrica dedicata all'eliminazione della condensa, così da mantenere sempre asciutta e pulita la zona frontale del tavolo refrigerato. Lo sbrinamento è automatico, con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento per mantenere l'evaporatore in perfetta efficienza nel tempo.

Dettagli costruttivi e praticità d'uso

La porta è dotata di molla di ritorno che ne facilita la chiusura automatica, limitando le dispersioni di freddo durante il servizio. La guarnizione porta è estraibile senza utensili, permettendo interventi di pulizia e sostituzione rapidi e semplificando le operazioni di manutenzione quotidiana.

Il fondo interno presenta angoli arrotondati, soluzione che evita l'accumulo di sporco e facilita le operazioni di lavaggio e sanificazione. I piedini in acciaio inox AISI 304 sono regolabili in altezza, consentendo un perfetto livellamento anche su pavimentazioni irregolari.

Lo schienale in acciaio inox permette di appoggiare il tavolo direttamente al muro, ottimizzando lo spazio di lavoro disponibile lungo le linee di preparazione. È possibile installare al massimo un set di cassette, per personalizzare l'organizzazione interna in base alle esigenze operative della cucina.

Prestazioni frigorifere e consumo energetico

Il tavolo è progettato per lavorare in ambienti con temperatura massima fino a +43°C e umidità relativa fino al 60% HR, garantendo prestazioni affidabili anche in contesti molto caldi e umidi. Utilizza refrigerante R290, una soluzione moderna ed efficiente che contribuisce a ridurre l'impatto ambientale e i consumi energetici.

La potenza assorbita è di 260 W con alimentazione 230V/50Hz, valori che lo rendono adatto all'utilizzo continuativo nelle cucine professionali senza pesare eccessivamente sui consumi. Il prodotto appartiene alla classe energetica B, offrendo un buon equilibrio tra efficienza energetica e potenza frigorifera.

Accessori, dimensioni e dati tecnici

In dotazione vengono forniti 2 griglie e 4 guide, così da organizzare da subito lo spazio interno e adattarlo alle diverse tipologie di contenitori e gastronorm. L'evaporazione dell'acqua di condensa è automatica e l'evaporatore è trattato anticorrosione, per una maggiore durata nel tempo anche in condizioni di lavoro intense.

Il tavolo refrigerato viene fornito con dimensioni di imballo pari a 1410 x 730 x 700 mm, per una gestione ottimale nelle fasi di trasporto e installazione. Il peso netto è di 82 kg, indice di una struttura solida e di una componentistica professionale pensata per un utilizzo intensivo.

Riepilogo caratteristiche principali

- Struttura in acciaio inox AISI 304 con refrigerazione ventilata.
- Gruppo frigorifero incorporato ed estraibile per facile manutenzione.
- Andamento circolare dell'aria fredda per non colpire direttamente il prodotto.
- Controllo temperatura elettronico con termostato digitale.
- Resistenza elettrica sulla cornice porta per eliminazione condensa.
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo della temperatura di sbrinamento.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa, evaporatore trattato anticorrosione.
- Porta con molla di ritorno e guarnizione estraibile senza utensili.
- Fondo con angoli arrotondati, piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili.
- Schienale in acciaio inox con possibilità di appoggio a muro.

- Installabile massimo un set di cassettei.
- Dimensioni imballo: 1410 x 730 x 700 mm.
- Peso netto: 82 kg.
- Massima temperatura ambiente: +43°C; umidità max 60% HR.
- Refrigerante: R290; potenza assorbita: 260 W; tensione: 230V/50Hz.
- Accessori in dotazione: 2 griglie, 4 guide.
- Classe energetica: B.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	65
Capacità LT	170
Lunghezza (cm)	136
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-UGN2100TN
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva