

SKU: 2544080

Forcar

Tavolo Refrigerato ventilato H650 quattro porte Modello UGN4100TN



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato con altezza 650 mm

Il tavolo refrigerato modello **UGN4100TN** è pensato per cucine professionali che necessitano di un banco frigo compatto in altezza (H650 mm), ideale per l'inserimento sotto piani di lavoro o blocchi cottura mantenendo comunque una buona capacità di stoccaggio.

La struttura in acciaio inox AISI 304 con quattro porte frontali ventilate garantisce igiene, robustezza e una distribuzione uniforme del freddo, risultando adatta a ristoranti, bar, mense, gastronomie e laboratori 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 **pannello frontale apribile con chiave** protegge il vano tecnico e consente un rapido accesso ai componenti refrigeranti per eventuali interventi di assistenza.

Il **controllo della temperatura è elettronico**, tramite termostato digitale, con gestione dedicata della fase di sbrinamento e della temperatura di sbrinamento per garantire stabilità e sicurezza del prodotto conservato.

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 dell'impianto.

L'**evaporatore trattato anticorrosione** aumenta la durata del circuito frigorifero, mentre le **porte con molla di ritorno** e la **guarnizione estraibile senza utensili** garantiscono una chiusura efficace e semplificano le operazioni di pulizia e manutenzione.

Il **fondo con angoli arrotondati** facilita la sanificazione, mentre i **piedini in acciaio inox AISI**

304 regolabili in altezza consentono il perfetto livellamento del tavolo. Lo **schienale in acciaio inox** permette l'appoggio diretto al muro senza compromettere la ventilazione.

È inoltre possibile installare **un solo set di cassette** (optional), offrendo flessibilità di allestimento in funzione delle esigenze operative.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata con gruppo incorporato estraibile.
- Pannello frontale apribile con chiave.
- 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 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.
- Massimo un set cassette installabile.
- Dimensioni imballo: 2280 x 730 x 700 mm.
- Peso netto: 130 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: 65 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Capacità: 350 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato ventilato UGN4100TN è ideale per cucine professionali che necessitano di un banco frigo basso e capiente, facilmente integrabile sotto i piani di lavoro, con gestione elettronica della temperatura e manutenzione semplificata.

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 facilmente estraibili e alla possibilità di inserire un set cassette opzionale, rappresenta una soluzione completa, igienica ed efficiente per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori moderni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	65
Capacità LT	350
Lunghezza (cm)	223
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-UGN4100TN
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva