

SKU: 2544083

Forcar

Tavolo Refrigerato Pasticceria due porte Modello G-PA2100TN ventilato 60/40



Descrizione

Tavolo refrigerato per pasticceria due porte ventilato 60x40

Il tavolo refrigerato pasticceria due porte modello G-PA2100TN è progettato per abbinare un piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 a un vano refrigerato capiente, pensato per teglie 60x40 e preparazioni di pasticceria. La struttura compatta e la disposizione interna permettono di organizzare in modo ordinato impasti, creme e prodotti finiti, mantenendoli sempre a portata di mano durante le fasi di lavorazione. La refrigerazione ventilata assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, condizione fondamentale per preservare la qualità e la consistenza dei prodotti delicati.

Caratteristiche tecniche principali

Il tavolo è dotato di gruppo incorporato estraibile per una manutenzione più semplice, con pannello frontale apribile tramite chiave e andamento circolare dell'aria fredda per evitare che il flusso colpisca direttamente il prodotto. Il controllo della temperatura è elettronico, con termostato digitale, mentre lo sbrinamento e l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento sono gestiti in modo automatico, riducendo gli interventi manuali. La porta è reversibile e dotata di guarnizioni magnetiche e molla di ritorno, e il fondo interno ha angoli arrotondati per agevolare le operazioni di pulizia. Il tavolo lavora in un intervallo di temperatura compreso tra +2 e +8 °C, con potenza assorbita di 350 W e alimentazione 230V/50Hz.

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata.

- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox con possibilità di appoggio a muro.
- Dimensioni imballo: 1550 x 850 x 930 mm.
- Peso netto: 140 kg.
- Temperatura ambiente massima: +43 °C.
- Umidità ambiente massima: 60% HR.
- Refrigerante: R134a.
- Potenza assorbita: 350 W.
- Tensione: 230V / 50Hz.
- Classe energetica: B.
- Lunghezza: 151 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Numero porte: 2 porte.
- Capacità: 390 litri.
- Accessori in dotazione: 2 griglie e 4 guide.

Vantaggi per il laboratorio di pasticceria

Il tavolo refrigerato pasticceria due porte G-PA2100TN consente di ottimizzare lo spazio in laboratorio, unendo piano inox e vano refrigerato per teglie 60x40 in un'unica attrezzatura. La ventilazione interna, il controllo digitale della temperatura e le funzioni automatiche di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua aiutano a mantenere condizioni costanti per la conservazione di impasti e prodotti finiti. La struttura in acciaio inox AISI 304, gli angoli arrotondati e le guarnizioni magnetiche facilitano le operazioni di pulizia e contribuiscono a mantenere elevati standard igienici nel laboratorio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	390
Lunghezza (cm)	151
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2 / +8

Attributo	Valore
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-PA2100TN
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva