

SKU: 2544086

Forcar

Tavolo Refrigerato Pasticceria tre porte Modello G-PA3100TN ventilato 60/40



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato per pasticceria con struttura inox

Il tavolo refrigerato pasticceria modello **G-PA3100TN** è progettato per laboratori di pasticceria, panifici e cucine professionali che necessitano di una conservazione affidabile di creme, impasti, semifreddi e prodotti finiti.

La struttura in acciaio inox AISI 304 con refrigerazione ventilata garantisce robustezza, igiene e una distribuzione uniforme del freddo, mentre le tre porte frontali permettono di sfruttare al meglio la capacità di 580 litri.

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 **controllo elettronico della temperatura** con termostato digitale consente una regolazione precisa del range +2 / +8 °C, ideale per le esigenze specifiche della pasticceria.

Lo **sbrinamento** e l'**evaporazione dell'acqua di sbrinamento** sono automatici, riducendo la necessità di interventi manuali e garantendo continuità di servizio anche in caso di utilizzo intensivo.

Le **porte reversibili** sono dotate di guarnizioni magnetiche e molla di ritorno, assicurando una chiusura efficace e flussi d'aria ottimali per il mantenimento della temperatura impostata.

Il fondo con angoli arrotondati e lo schienale in acciaio inox permettono una pulizia rapida e la possibilità di appoggiare il tavolo direttamente al muro, ottimizzando gli spazi in laboratorio.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata con gruppo incorporato estraibile.
- Andamento circolare dell'aria fredda per non toccare direttamente il prodotto.
- Controllo temperatura elettronico con termostato digitale.
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatici.
- Porte reversibili con guarnizioni magnetiche e molla di ritorno.
- Fondo con angoli arrotondati.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox con possibilità di appoggio al muro.
- Dimensioni imballo: 2050 x 850 x 930 mm.
- Peso netto: 152 kg.
- Temperatura ambiente massima: +43 °C.
- Umidità ambiente massima: 60% HR.
- Refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 260 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Classe energetica: C.

Accessori in dotazione

- 3 griglie.
- 6 guide.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 202 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Capacità: 580 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato pasticceria G-PA3100TN è ideale per laboratori che richiedono una conservazione precisa e uniforme di prodotti delicati, con struttura inox robusta e componentistica pensata per uso professionale continuativo.

Grazie alla refrigerazione ventilata, al controllo elettronico della temperatura, alle porte reversibili con guarnizioni magnetiche, ai piedini regolabili e alla grande capacità interna, rappresenta una soluzione completa e affidabile per pasticcerie, panifici e locali che lavorano con prodotti da forno e dessert.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	580
Lunghezza (cm)	202
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2 / +8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-PA3100TN
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva