SKU: G-DC210

Forcar

Retro banco bar ventilato nero G-DC210 280 litri 2 porte



Descrizione

Retro banco bar ventilato nero G-DC210 da 280 litri

Il retro banco bar G-DC210 è un mobile refrigerato professionale da 280 litri, ideale per bar, pub e ristoranti che necessitano di uno spazio pratico per conservare bevande e prodotti refrigerati durante il servizio. La struttura esterna in acciaio verniciato nero si abbina all'interno in alluminio, mentre il sistema di refrigerazione ventilata mantiene una temperatura compresa tra +2°C e +8°C. Il modello dispone di controllo elettronico, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa e serrature su ogni porta. In dotazione sono presenti 4 ripiani in acciaio forato per organizzare comodamente lo spazio interno.

Caratteristiche principali

La struttura del G-DC210 è realizzata con lamiera verniciata nera all'esterno e alluminio all'interno, una combinazione pensata per unire un'estetica professionale a una configurazione funzionale. L'isolamento termico da 40 mm contribuisce a limitare la dispersione del freddo, favorendo il mantenimento della temperatura di conservazione.

La refrigerazione ventilata favorisce la distribuzione dell'aria fredda all'interno del vano, mentre il controllo elettronico permette di gestire la temperatura nell'intervallo da +2°C a +8°C. Il sistema prevede inoltre lo sbrinamento automatico e l'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, riducendo gli interventi richiesti nella gestione quotidiana.

La capacità nominale di 280 litri è organizzata attraverso 4 ripiani in acciaio forato, utili per suddividere le bevande e sfruttare al meglio lo spazio disponibile. Ogni porta è provvista di serratura, mentre l'illuminazione interna non è prevista. Il modello appartiene a una gamma disponibile con configurazioni a due o tre porte battenti.

Specifiche tecniche

- Tipologia: retro banco bar refrigerato ventilato.
- Capacità nominale: 280 litri.
- Struttura esterna: acciaio verniciato nero.
- Rivestimento interno: alluminio.
- Refrigerazione: ventilata.
- Temperatura di lavoro: +2°C / +8°C.
- Temperatura ambientale massima: +32°C / 55% HR.
- Sbrinamento: automatico.
- Evaporazione acqua di condensa: automatica.
- Controllo temperatura: elettronico.
- Isolamento termico: 40 mm.
- Gas refrigerante: R290.
- Ripiani in dotazione: 4 in acciaio forato.
- Serratura: presente su ogni porta.
- Illuminazione interna: assente.
- Inversione porta: non prevista.
- Classe energetica: D.
- Alimentazione: 230 V, monofase 1N, 50 Hz.
- Potenza: 310 W.
- Dimensioni esterne: 1465 x 520 x 840 mm.
- Dimensioni interne: 1385 x 408 x 730 mm.
- Peso netto: 80 kg.
- Peso lordo: 99 kg.

Vantaggi e utilizzo

Grazie alla capacità di 280 litri e alle dimensioni compatte, il retro banco refrigerato G-DC210 permette di conservare bevande e prodotti sempre disponibili nella zona di lavoro. La refrigerazione ventilata, la gestione elettronica della temperatura e lo sbrinamento automatico semplificano l'utilizzo quotidiano, mentre le serrature su ogni porta consentono di controllare l'accesso al contenuto. È una soluzione indicata per bar, pub, ristoranti e attività professionali che cercano un banco refrigerato funzionale con finitura nera e organizzazione interna su ripiani.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	84
Capacità LT	280
Lunghezza (cm)	146.5
Profondità (cm)	52
Temperatura °C	+2 / +8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-DC210
Temperatura	Temperatura Positiva