SKU: G-PA1500TNGR7

Forcar

Tavolo Refrigerato Pasticceria piano in granito G-PA1500TNGR7 teglie 60x40



Descrizione

Tavolo refrigerato per pasticceria ventilato G-PA1500TNGR7

Il tavolo refrigerato per pasticceria G-PA1500TNGR7 è una soluzione professionale progettata per la conservazione degli ingredienti e dei prodotti di pasticceria all'interno di laboratori, pasticcerie e attività di ristorazione. La struttura in acciaio inox AISI 304, abbinata a un sistema di refrigerazione ventilata, permette di disporre di un'attrezzatura robusta e funzionale, pensata per supportare le esigenze operative degli ambienti professionali. Con una temperatura di esercizio compresa tra +2°C e +8°C e una capacità di 390 litri, questo modello offre uno spazio refrigerato organizzato e facilmente accessibile, mantenendo gli ingredienti nelle condizioni di conservazione previste.

Caratteristiche principali

Il modello G-PA1500TNGR7 si distingue per una struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, materiale particolarmente indicato per le attrezzature destinate agli ambienti alimentari grazie alla sua resistenza alla corrosione, alla solidità e alla facilità di pulizia. Questa configurazione rende il tavolo refrigerato adatto a un utilizzo quotidiano intensivo, nel quale igiene, praticità e affidabilità costruttiva rappresentano requisiti importanti.

Le dimensioni esterne di 1505 x 800 x 870 mm permettono di integrare il tavolo all'interno di laboratori e cucine professionali, offrendo una superficie di ingombro contenuta rispetto alla capacità di conservazione disponibile. Il vano interno misura invece 1052 x 630 x 589 mm, dimensioni che consentono di organizzare ingredienti, preparazioni e prodotti destinati alle diverse lavorazioni di

pasticceria. La capacità complessiva dichiarata è di 390 litri, utile per gestire una buona quantità di prodotti mantenendoli separati e ordinati.

Il sistema di raffreddamento è di tipo ventilato e favorisce la circolazione dell'aria fredda all'interno del vano refrigerato. Questa tecnologia contribuisce a distribuire la temperatura in maniera più uniforme tra le diverse zone interne, risultando particolarmente funzionale quando è necessario conservare prodotti e ingredienti su più livelli. La temperatura di lavoro è regolabile nell'intervallo compreso tra +2°C e +8°C, mentre il controllo elettronico consente di gestire con precisione le impostazioni e monitorare il funzionamento dell'apparecchiatura.

La gestione dello sbrinamento è automatica, una caratteristica che riduce la necessità di interventi manuali durante il normale utilizzo. Anche l'evaporazione dell'acqua di condensa avviene automaticamente, semplificando ulteriormente la gestione quotidiana del tavolo refrigerato e contribuendo a rendere più pratiche le operazioni di manutenzione ordinaria.

L'isolamento termico presenta uno spessore di 60 mm e contribuisce a limitare gli scambi di calore con l'ambiente esterno, favorendo il mantenimento delle condizioni di refrigerazione impostate. Il tavolo è progettato per lavorare con una temperatura ambientale massima di +32°C e un'umidità relativa del 55%, parametri di riferimento importanti per valutare le condizioni operative dell'attrezzatura.

Il circuito frigorifero utilizza il gas refrigerante R290, con una carica dichiarata di 100 grammi. Questo refrigerante, appartenente alla categoria degli idrocarburi, è caratterizzato da un basso potenziale di riscaldamento globale. La combinazione tra refrigerazione ventilata, isolamento da 60 mm e controllo elettronico permette di gestire il raffreddamento in funzione delle esigenze di conservazione del settore professionale.

La dotazione interna comprende 7 coppie di guide per porta for door, pensate per consentire l'inserimento e il supporto degli elementi predisposti per l'organizzazione dello spazio refrigerato. Questa configurazione permette di sfruttare il vano in modo ordinato, adattando la disposizione interna alle necessità operative del laboratorio.

Il modello non dispone di illuminazione interna e non prevede la possibilità di inversione della porta. Si tratta di caratteristiche da considerare durante la progettazione degli spazi di installazione, così da predisporre correttamente la posizione del tavolo rispetto alle altre attrezzature presenti nel laboratorio.

Specifiche tecniche

- Modello: G-PA1500TNGR7, tavolo refrigerato professionale destinato al settore della pasticceria.
- Temperatura di lavoro: intervallo compreso tra +2°C e +8°C, indicato per la conservazione refrigerata degli ingredienti e delle preparazioni compatibili con questo range.
- Dimensioni esterne: 1505 x 800 x 870 mm, per un'installazione funzionale all'interno di laboratori e cucine professionali.
- Dimensioni interne: 1052 x 630 x 589 mm, con uno spazio utile organizzato per lo stoccaggio dei prodotti.
- Capacità: 390 litri, per disporre di un vano refrigerato adatto alle esigenze di conservazione professionale.
- Temperatura massima di lavoro ambientale: +32°C con umidità relativa del 55%, condizioni di riferimento per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.
- Refrigerazione: ventilata, con circolazione dell'aria fredda all'interno del vano per favorire una distribuzione omogenea della temperatura.
- Sbrinamento: automatico, per gestire il processo senza richiedere frequenti interventi

manuali.

- Gas refrigerante: R290, con una quantità di carica pari a 100 grammi.
- Evaporazione acqua di condensa: automatica, per semplificare la gestione dell'acqua prodotta durante il funzionamento.
- Controllo della temperatura: elettronico, per impostare e gestire le condizioni di refrigerazione.
- Isolamento: spessore di 60 mm, studiato per contribuire alla stabilità termica del vano interno.
- Assorbimento elettrico: 300 W, relativo alla potenza assorbita dichiarata dal produttore.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz, compatibile con la normale alimentazione elettrica prevista per questa configurazione.
- Materiale di costruzione: acciaio inox AISI 304, resistente e pratico da pulire negli ambienti di lavorazione alimentare.
- Inversione porta: non prevista, pertanto il senso di apertura non è modificabile.
- Illuminazione interna: assente.
- Accessori in dotazione: 7 coppie di guide per porta for door, per l'organizzazione dello spazio interno.
- Classe energetica: B, secondo la classificazione energetica dichiarata per il prodotto.
- Peso netto: 242 kg, corrispondente al peso dell'apparecchiatura senza imballaggio.
- Peso lordo: 271 kg, comprensivo dell'imballaggio per il trasporto.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato per pasticceria G-PA1500TNGR7 rappresenta una soluzione funzionale per le attività professionali che necessitano di uno spazio refrigerato affidabile e ben organizzato. La costruzione in acciaio inox AISI 304 offre solidità e praticità nelle operazioni di pulizia, mentre il sistema di refrigerazione ventilata permette di distribuire il freddo all'interno del vano, mantenendo una temperatura di lavoro regolabile tra +2°C e +8°C.

La capacità di 390 litri, le 7 coppie di guide in dotazione e le dimensioni interne permettono di organizzare ingredienti e preparazioni in modo razionale, agevolando il lavoro quotidiano nei laboratori di pasticceria. Lo sbrinamento automatico, l'evaporazione automatica della condensa e il controllo elettronico della temperatura contribuiscono a rendere più semplice la gestione dell'attrezzatura. L'isolamento da 60 mm completa una dotazione tecnica pensata per un utilizzo professionale, mentre la classe energetica B costituisce un ulteriore elemento da valutare nella scelta del tavolo refrigerato più adatto alle esigenze della propria attività.

Grazie alla combinazione di materiali professionali, sistema di raffreddamento ventilato e spazio interno da 390 litri, il G-PA1500TNGR7 si inserisce efficacemente nell'organizzazione di pasticcerie, laboratori artigianali e cucine professionali che richiedono un'attrezzatura refrigerata robusta e funzionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87
Capacità LT	390
Lunghezza (cm)	150.5
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2 / +8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-PA1500TNGR7
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva