SKU: G-PA2000TNGR7

Forcar

Tavolo Refrigerato Pasticceria piano in granito G-PA2000TNGR7 teglie 60x40



Descrizione

Caratteristiche principali

La struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce solidità, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, caratteristiche particolarmente importanti nelle attrezzature destinate agli ambienti professionali. Il piano superiore in granito completa la configurazione del tavolo, offrendo una superficie di lavoro adatta alle operazioni di preparazione tipiche dei laboratori di pasticceria.

Le dimensioni esterne di 2005 x 800 x 870 mm permettono di integrare il tavolo in laboratori e cucine professionali. Il vano interno misura 1562 x 630 x 589 mm e dispone di una capacità nominale di 580 litri, offrendo uno spazio adeguato per organizzare ingredienti e preparazioni da mantenere refrigerati.

Il sistema di refrigerazione ventilata favorisce la circolazione dell'aria fredda all'interno del vano, contribuendo a distribuire la temperatura in maniera più uniforme sui diversi livelli. Il range operativo, compreso tra +2°C e +8°C, viene gestito attraverso un pannello di controllo elettronico dotato di display digitale, che permette di monitorare e regolare le impostazioni in modo semplice e preciso.

Lo sbrinamento e l'evaporazione dell'acqua di condensa avvengono automaticamente, riducendo la necessità di interventi manuali e rendendo più pratica la gestione ordinaria dell'apparecchiatura. Il gruppo refrigerante è incorporato ma estraibile, una soluzione che facilita l'accesso ai componenti frigoriferi durante le operazioni di manutenzione e assistenza.

L'isolamento termico da 60 mm contribuisce a limitare gli scambi di calore tra il vano refrigerato e l'ambiente esterno, favorendo il mantenimento della temperatura impostata. Il tavolo è progettato per lavorare con una temperatura ambientale massima di +32°C e un'umidità relativa del 55%.

Il circuito frigorifero utilizza gas refrigerante R290, con una carica di 100 grammi e un valore GWP pari a 3. Si tratta di un refrigerante appartenente alla categoria degli idrocarburi, caratterizzato da un ridotto potenziale di riscaldamento globale.

Le porte sono dotate di guarnizioni magnetiche e molla di ritorno, elementi che favoriscono una chiusura corretta dopo ogni apertura. Gli angoli interni arrotondati facilitano le operazioni di pulizia, mentre lo schienale in acciaio inox permette di posizionare il tavolo direttamente a ridosso della parete.

I piedi regolabili in acciaio inox AISI 304 consentono di adattare il livello dell'apparecchiatura alle caratteristiche del pavimento, contribuendo a garantire stabilità durante l'utilizzo. La dotazione interna comprende 7 coppie di guide per porta, utili per organizzare lo spazio refrigerato secondo le necessità operative del laboratorio.

Il modello non dispone di illuminazione interna e non prevede la possibilità di inversione della porta. Queste caratteristiche devono essere considerate nella scelta della posizione e della configurazione di installazione.

Specifiche tecniche

- Temperatura di lavoro: +2°C / +8°C.
- Dimensioni esterne: 2005 x 800 x 870 mm.
- Dimensioni interne: 1562 x 630 x 589 mm.
- Capacità nominale: 580 litri.
- Temperatura massima ambiente: +32°C con umidità relativa del 55%.
- Refrigerazione: ventilata, per favorire una distribuzione uniforme dell'aria fredda.
- Sbrinamento: automatico.
- Gas refrigerante: R290
- Evaporazione acqua di condensa: automatica.
- Controllo della temperatura: elettronico con display digitale.
- Gruppo refrigerante: incorporato ed estraibile per facilitare la manutenzione.
- Isolamento: spessore di 60 mm.
- Assorbimento elettrico: 300 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz, monofase 1N.
- Materiale di costruzione: acciaio inox AISI 304 con piano superiore in granito.
- Porte: con guarnizioni magnetiche e molla di ritorno.
- Schienale: in acciaio inox, per consentire il posizionamento a parete.
- Interno: con angoli arrotondati per facilitare la pulizia.
- Piedi: regolabili in acciaio inox AISI 304.
- Inversione porta: non prevista.
- Illuminazione interna: assente.
- Accessori in dotazione: 7 coppie di guide per porta.
- Classe energetica: C.
- Peso netto: 300 kg.
- Peso lordo: 340 kg.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato G-PA2000TNGR7 rappresenta una soluzione professionale per pasticcerie e laboratori che necessitano di un'attrezzatura capiente, resistente e funzionale. La struttura in acciaio inox AISI 304 e il piano in granito permettono di disporre di una postazione adatta alle attività di preparazione e conservazione degli alimenti, mentre la refrigerazione ventilata mantiene una temperatura regolabile tra +2°C e +8°C.

La capacità di 580 litri e le 7 coppie di guide consentono di organizzare ingredienti e preparazioni in modo razionale. Il controllo elettronico con display digitale, lo sbrinamento automatico e l'evaporazione automatica della condensa semplificano la gestione quotidiana. Il gruppo refrigerante estraibile agevola inoltre le operazioni di manutenzione, mentre l'isolamento termico da 60 mm contribuisce al mantenimento delle condizioni di refrigerazione.

Grazie alle dimensioni professionali, alla struttura in acciaio inox con piano in granito e alla refrigerazione ventilata, il G-PA2000TNGR7 è indicato per pasticcerie, laboratori artigianali e cucine professionali che richiedono un tavolo refrigerato robusto, capiente e adatto a integrare conservazione e preparazione in un'unica attrezzatura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87
Capacità LT	390
Lunghezza (cm)	200.5
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2 / +8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-PA2000TNGR7
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva