

SKU: GN2200TN-FC

Forcar

Tavolo Refrigerato due porte In acciaio inox AISI 201 ForCold GN1/1 (cm 53 x 32,5) ventilato Modello G-GN2200TN-FC



Descrizione

Tavolo refrigerato ForCold GN1/1 G-GN2200TN-FC 2 porte

Il tavolo refrigerato ventilato ForCold modello G-GN2200TN-FC è progettato per l'impiego professionale in cucine di ristoranti, bar e laboratori, offrendo una base di lavoro in acciaio con vano refrigerato GN 1/1 sottostante. La struttura in acciaio inox AISI 201 assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendolo adatto a un utilizzo quotidiano intensivo. Le due porte cieche consentono di organizzare e conservare in modo ordinato alimenti freschi, semilavorati e preparazioni pronte, mantenendoli sempre a temperatura controllata.

Refrigerazione ventilata e sbrinamento elettrico

Il sistema di refrigerazione è di tipo ventilato, garantendo una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno del vano e riducendo gli sbalzi di temperatura tra i diversi ripiani. Lo sbrinamento è elettrico, caratteristica che limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e riduce le operazioni di manutenzione manuale. Il gruppo frigorifero è collaudato a +35 °C con umidità relativa al 50%, assicurando prestazioni affidabili anche in ambienti di lavoro particolarmente caldi.

Capacità, formato GN 1/1 e temperatura di esercizio

Il vano refrigerato ha una capacità di 282 litri, con dimensioni interne pari a 90 x 53 x 56 cm, compatibili con contenitori e teglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm. La temperatura di esercizio è regolabile

da -2 a +8 °C, permettendo sia la corretta conservazione degli alimenti freschi sia il mantenimento di prodotti pronti al servizio. Il tavolo utilizza gas refrigerante R600a, soluzione efficiente e a basso impatto ambientale, conforme alle normative vigenti.

Dotazioni di serie e organizzazione interna

In dotazione sono presenti 4 guide per griglie e 2 griglie GN 1/1, che consentono di configurare immediatamente lo spazio interno in modo funzionale e flessibile. È possibile aggiungere come optional una coppia di guide per griglia 1/1 e griglie plastificate 1/1, aumentando ulteriormente la capacità di stoccaggio e la modularità del vano. La presenza di un cassetto neutro sopra il vano tecnico offre inoltre uno spazio aggiuntivo per utensili o accessori non refrigerati.

Consumi energetici, dimensioni e dati tecnici

Il tavolo refrigerato G-GN2200TN-FC utilizza gas R600a, ha un assorbimento di 275 W e funziona con alimentazione 230V/1/50Hz, rientrando in classe energetica D. Le dimensioni esterne sono 136 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 95 cm di altezza, misure che ne permettono l'inserimento in linee cucina e retrobanco già esistenti. Il peso è pari a 92 kg, indice di una struttura solida e stabile, progettata per un utilizzo professionale continuativo.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato ForCold G-GN2200TN-FC

- Marca: ForCold.
- Modello: G-GN2200TN-FC.
- Struttura in acciaio inox AISI 201.
- Formato interno: Gastronorm 1/1 (cm 53 x 32,5).
- Refrigerazione ventilata.
- Sbrinamento elettrico.
- Gas refrigerante: R600a.
- Classe energetica: D.
- Numero porte: 2 porte cieche.
- Capacità: 282 litri.
- Temperatura di esercizio: -2 / 8 °C.
- Dimensioni interne: L 90 x P 53 x H 56 cm.
- Dotazioni di serie: 4 guide per griglie, 2 griglie 1/1.
- Cassetto neutro sopra vano tecnico.
- Collaudo: +35 °C / 50% U.R.
- Alimentazione: 230V/1/50Hz.
- Assorbimento: 275 W.
- Peso: 92 kg.
- Lunghezza esterna: 136 cm.
- Profondità esterna: 70 cm.
- Altezza esterna: 95 cm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
Capacità LT	282
Lunghezza (cm)	136
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	M-GN2200TN-FC
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva