

SKU: GN3200TN-FC

Forcar

Tavolo Refrigerato tre porte In acciaio inox AISI 201 ForCold GN1/1 (cm 53 x 32,5) ventilato Modello M-GN3200TN-FC



Descrizione

Tavolo Refrigerato tre porte ForCold M-GN3200TN-FC in acciaio inox GN1/1

Il **ForCold M-GN3200TN-FC** è un tavolo refrigerato professionale a tre porte progettato per rispondere alle esigenze operative di cucine, laboratori e ambienti della ristorazione. Realizzato in **acciaio inox AISI 201**, offre una struttura solida e adatta a un utilizzo intensivo, garantendo al tempo stesso facilità di pulizia e buona resistenza nel tempo.

La configurazione interna compatibile con standard **Gastronorm 1/1 (53 x 32,5 cm)** consente una gestione ordinata degli alimenti, facilitando l'organizzazione del lavoro e l'accesso rapido agli ingredienti durante le fasi operative.

Caratteristiche del prodotto

Questo tavolo refrigerato è dotato di un sistema di refrigerazione ventilata, che permette una distribuzione più uniforme del freddo all'interno del vano. Tale configurazione contribuisce a mantenere temperature stabili su tutti i livelli, migliorando la conservazione degli alimenti.

Lo sbrinamento elettrico automatizzato semplifica la manutenzione quotidiana, evitando accumuli di ghiaccio e garantendo continuità nelle prestazioni. Il controllo della temperatura, regolabile in un intervallo compreso tra **-2°C e +8°C**, rende il prodotto versatile per diverse tipologie di preparazioni e ingredienti.

La presenza di **tre porte** consente una suddivisione pratica degli spazi, mentre il cassetto neutro posizionato sopra il vano tecnico aggiunge un ulteriore elemento di funzionalità per utensili o accessori di uso frequente.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, il modello M-GN3200TN-FC è progettato per offrire una buona capacità interna pari a **417 litri**, distribuita in un vano con dimensioni di **133 x 53 x 56 cm**. Questo spazio consente di gestire in modo efficiente volumi medio-alti di prodotto.

Il funzionamento è supportato da un assorbimento di **275 W** con alimentazione standard **230V / 1 / 50Hz**, caratteristiche che lo rendono compatibile con la maggior parte degli impianti professionali. Il gas refrigerante **R600a** contribuisce a un buon equilibrio tra prestazioni e consumi.

La dotazione interna include griglie e guide che permettono una configurazione flessibile degli spazi, adattandosi alle diverse esigenze operative. Il collaudo effettuato a **+35°C con umidità relativa del 50%** indica una progettazione pensata per mantenere prestazioni affidabili anche in condizioni ambientali impegnative.

- **Struttura:** acciaio inox AISI 201
- **Capacità:** 417 litri
- **Dimensioni interne:** 133 x 53 x 56 cm
- **Refrigerazione:** ventilata
- **Sbrinamento:** elettrico automatico
- **Temperatura:** da -2°C a +8°C
- **Assorbimento:** 275 W
- **Alimentazione:** 230V / 1 / 50Hz
- **Gas refrigerante:** R600a
- **Porte:** 3
- **Dotazione:** 3 griglie GN1/1 e 4 guide
- **Extra:** cassetto neutro superiore
- **Peso:** 114 kg
- **Classe energetica:** D

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato **ForCold M-GN3200TN-FC** è una soluzione versatile per chi necessita di una postazione di lavoro refrigerata che unisca capacità, organizzazione e affidabilità. La struttura robusta, la refrigerazione ventilata e la gestione elettronica della temperatura lo rendono adatto a cucine professionali, ristoranti e laboratori alimentari.

Grazie alla configurazione a tre porte e alla compatibilità con il formato GN1/1, consente di ottimizzare i flussi di lavoro, mantenendo gli ingredienti sempre a portata di mano e nelle condizioni ideali di conservazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95

Attributo	Valore
Capacità LT	417
Lunghezza (cm)	179
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	M-GN3200TN-FC
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva