

SKU: GN4100BT

Forcar

Tavolo Refrigerato Gastronomia quattro porte Modello GN4100BT GN1/1 ventilato



Descrizione

Tavolo refrigerato GN 1/1 per gastronomia

Il tavolo refrigerato gastronomia modello **GN4100BT** è un banco frigo professionale GN 1/1 ventilato con quattro porte cieche, progettato per la conservazione a bassa temperatura di alimenti e preparazioni in ristoranti, gastronomie, mense, laboratori e cucine professionali.

Grazie alla vasca interna compatibile con contenitori Gastronorm 1/1 e alla struttura in acciaio inox, offre al contempo ampia capacità di stoccaggio e un pratico piano di lavoro refrigerato lungo la linea di preparazione.

Caratteristiche principali

Il tavolo GN4100BT è dotato di **refrigerazione ventilata**, che garantisce una distribuzione uniforme del freddo all'interno dei vani e un rapido ripristino della temperatura dopo le aperture frequenti delle porte.

Lo **sbrinamento elettrico** automatico limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e riduce gli interventi manuali di manutenzione, mantenendo costante l'efficienza del sistema.

Il tavolo utilizza gas refrigerante **R290**, conforme alle normative più recenti in tema di impatto ambientale ed efficienza energetica, ed è collaudato per funzionare correttamente fino a +38 °C e

60% di umidità relativa.

In dotazione sono presenti **4 griglie GN 1/1** e **8 guide** per griglie, che consentono di organizzare i ripiani in modo flessibile in base alle esigenze di carico e al tipo di contenitori utilizzati.

È inoltre previsto un **cassetto neutro sopra il vano tecnico**, utile come spazio aggiuntivo per utensili o materiale non refrigerato, ottimizzando ulteriormente l'uso del frontale del tavolo.

Specifiche tecniche

- Sbrinamento elettrico.
- Refrigerazione ventilata.
- Assorbimento: 660 W.
- Alimentazione: 230 V / 1 / 50 Hz.
- Standard Gastronorm 1/1 (cm 53 x 32,5).
- Classe energetica: E.
- Numero porte: 4 porte.
- Dimensioni interne: 177,2 x 53 x 58,9 cm.
- N. 1 cassetto neutro sopra vano tecnico.
- Peso: 155 kg.
- Dotazione di serie: 8 guide per griglie.
- Gas refrigerante: R290.
- Dotazione di serie: 4 griglie GN 1/1.
- Collaudo: +38 °C / 60% U.R.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 223 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Temperatura di esercizio: -22 / -18 °C.
- Capacità: 553 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato gastronomia GN4100BT è ideale per chi necessita di un banco frigo negativo GN 1/1 con quattro porte, capiente e robusto, con sbrinamento elettrico e refrigerazione ventilata per un utilizzo intensivo in ambienti professionali.

Grazie alla compatibilità Gastronorm 1/1, al cassetto neutro, alle griglie e guide in dotazione, al gas R290 e alla collaudata affidabilità fino a +38 °C, rappresenta una soluzione funzionale ed efficiente per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori moderni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	553
Lunghezza (cm)	223
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-22 / -18
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	G-GN4100BT
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Negativa