

SKU: GN4200TN-FC

Forcar

Tavolo Refrigerato quattro porte In acciaio inox AISI 201 ForCold GN1/1 (cm 53 x 32,5) ventilato Modello M-GN4200TN-FC



Descrizione

Tavolo refrigerato quattro porte ventilato in acciaio inox AISI 201

Il tavolo refrigerato quattro porte modello **G-GN4200TN-FC** è una soluzione professionale pensata per cucine che necessitano di un banco frigo capiente, robusto e funzionale, con struttura in acciaio inox AISI 201 e vano interno adatto a contenitori Gastronorm 1/1 (53 x 32,5 cm). La presenza di quattro porte frontali permette di organizzare in modo ordinato ingredienti, preparazioni e semilavorati, mantenendoli sempre a portata di mano lungo la linea di preparazione e servizio.

La combinazione tra ampia superficie di lavoro in acciaio inox e vano refrigerato positivo integrato rende questo tavolo ideale per ristoranti, mense, hotel, gastronomie e laboratori che vogliono ottimizzare lo spazio, unendo piano operativo e conservazione in un'unica attrezzatura monoblocco.

Caratteristiche principali

Il tavolo G-GN4200TN-FC utilizza una **refrigerazione ventilata**, che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, mantenendo costante la temperatura impostata e riducendo i tempi di ripristino dopo l'apertura delle porte. Lo **sbrinamento elettrico** automatico mantiene efficiente lo scambio termico senza richiedere interventi manuali, semplificando la gestione quotidiana.

Con una capacità di **553 litri** e quattro porte, il tavolo offre un volume di stoccaggio importante, adatto a chi gestisce flussi di lavoro intensivi. La dotazione di serie comprende **4 griglie GN 1/1** e **4 guide per griglie**, consentendo di personalizzare il layout interno in base ai prodotti conservati. La presenza di un **cassetto neutro sopra il vano tecnico** fornisce uno spazio aggiuntivo per utensili e accessori non refrigerati, contribuendo a mantenere ordinata l'area di lavoro.

Il tavolo è alimentato a **230V/1/50Hz** con un assorbimento di **398 W**, mentre il refrigerante

utilizzato è il **gas R290**, in linea con le più recenti normative ambientali. Il collaudo a condizioni di +35 °C e 50% di umidità relativa certifica l'affidabilità del funzionamento anche in ambienti caldi e con carichi di lavoro elevati. La **classe energetica C** colloca il prodotto in una fascia equilibrata tra prestazioni e consumi.

Specifiche tecniche

- Tipologia: tavolo refrigerato quattro porte ventilato GN 1/1.
- Materiale: acciaio inox AISI 201.
- Refrigerazione: ventilata.
- Sbrinamento: elettrico.
- Assorbimento: 398 W.
- Alimentazione: 230V/1/50Hz.
- Formato contenitori: Gastronorm 1/1 (cm 53 x 32,5).
- Classe energetica: C.
- Numero porte: 4 porte.
- Dimensioni interne: 177 x 53 x 56 cm (LxPxH).
- Cassetto neutro sopra il vano tecnico.
- Capacità: 553 litri.
- Peso: 132 kg.
- Temperatura di esercizio: -2 / +8 °C.
- Dotazioni di serie: 4 guide per griglie.
- Dotazioni di serie: 4 griglie GN 1/1.
- Gas refrigerante: R290.
- Collaudo: +35 °C / 50% U.R.
- Dimensioni esterne: 223 x 70 x 95 cm (LxPxH).
- Tipologia porte: porta cieca.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato G-GN4200TN-FC è particolarmente indicato per cucine professionali che necessitano di un'ampia capacità di conservazione abbinata a un piano di lavoro continuo, riducendo gli spostamenti tra frigo e area di preparazione. La configurazione a quattro porte, la ventilazione interna e l'utilizzo di contenitori GN 1/1 consentono una gestione ordinata e flessibile delle scorte.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 201, allo sbrinamento elettrico, al gas R290 e alla dotazione di griglie e guide, questo tavolo rappresenta una soluzione affidabile per ristoranti, mense, hotel e gastronomie che cercano un banco refrigerato robusto, funzionale e adatto a un uso intensivo quotidiano nella refrigerazione professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
Capacità LT	553
Lunghezza (cm)	223
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	M-GN4200TN-FC
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva