

SKU: GNS2200TN

Forcar

Refrigerated Table with Sink Model G-GNS2200TN Vented



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato con lavello GN1/1 390 litri in acciaio inox AISI 304

Il **tavolo refrigerato ventilato GN1/1 con lavello integrato** è una soluzione professionale progettata per ottimizzare gli spazi di lavoro nelle cucine di ristoranti, gastronomie, laboratori alimentari, mense e attività della ristorazione. Grazie alla combinazione tra piano di lavoro refrigerato e vasca da **40 x 40 x 20 cm**, consente di svolgere contemporaneamente le operazioni di preparazione, lavaggio e conservazione degli ingredienti, migliorando l'organizzazione e la produttività della postazione di lavoro.

Realizzato interamente in **acciaio inox AISI 304**, questo tavolo refrigerato offre elevati standard di igiene, robustezza e resistenza alla corrosione. La capacità interna di **390 litri** permette di conservare un'ampia quantità di alimenti mantenendoli ad una temperatura compresa tra **-2°C e +8°C**, ideale per numerose preparazioni destinate alla ristorazione professionale.

Il sistema di refrigerazione ventilata garantisce una distribuzione uniforme dell'aria fredda grazie ad un movimento circolare che evita il contatto diretto del flusso con gli alimenti, contribuendo così a mantenere inalterata la qualità dei prodotti conservati.

Caratteristiche principali

Questo tavolo refrigerato è stato progettato per offrire praticità e continuità operativa nelle cucine professionali. Il gruppo refrigerante incorporato è completamente estraibile, caratteristica che

semplifica le operazioni di manutenzione e consente un accesso rapido ai componenti tecnici senza dover movimentare l'intera apparecchiatura.

Il controllo elettronico della temperatura con termostato digitale permette di gestire con precisione il funzionamento dell'impianto refrigerante, mentre lo sbrinamento automatico e il controllo della temperatura di sbrinamento mantengono elevate le prestazioni riducendo gli interventi manuali. Anche l'evaporazione dell'acqua di condensa avviene automaticamente, contribuendo a semplificare la gestione quotidiana.

La porta è dotata di molla di ritorno che ne favorisce la chiusura automatica, mentre una resistenza elettrica installata lungo la cornice evita la formazione di condensa. La guarnizione magnetica può essere rimossa senza l'utilizzo di utensili, rendendo più semplici le operazioni di pulizia e manutenzione.

Il fondo interno con angoli arrotondati facilita la sanificazione della cella refrigerata. Il mobile è inoltre predisposto per la facile intercambiabilità tra porte e cassettiere, mentre le eventuali cassette scorrono su robuste guide telescopiche in acciaio inox. Completano la struttura i piedini regolabili in altezza e lo schienale completamente realizzato in acciaio inox.

Specifiche tecniche

Questo tavolo refrigerato professionale offre una capacità nominale di **390 litri** ed è progettato per mantenere gli alimenti ad una temperatura compresa tra **-2°C e +8°C**. Il sistema di refrigerazione ventilata distribuisce l'aria fredda con un movimento circolare all'interno della cella, evitando che il flusso venga indirizzato direttamente sugli alimenti e contribuendo così a preservarne qualità e freschezza.

La gestione della temperatura è affidata ad un **termostato elettronico digitale**, che consente un controllo preciso e immediato delle impostazioni di funzionamento. Lo sbrinamento avviene automaticamente ed è gestito elettronicamente, così come l'evaporazione dell'acqua di condensa, riducendo gli interventi di manutenzione durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura.

L'intera struttura è realizzata in **acciaio inox AISI 304**, materiale scelto per garantire elevata resistenza alla corrosione, massima igiene e lunga durata anche negli ambienti di lavoro più intensivi. L'isolamento da **60 mm** contribuisce a limitare la dispersione del freddo, migliorando l'efficienza energetica del tavolo refrigerato.

Il gruppo refrigerante incorporato è completamente estraibile, caratteristica che facilita gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. Il circuito frigorifero utilizza **gas refrigerante R600a**, con valore **GWP pari a 3**, soluzione che unisce ottime prestazioni frigorifere ad un ridotto impatto ambientale.

La porta è dotata di molla di ritorno per garantire una chiusura automatica dopo ogni apertura, mentre una resistenza elettrica installata lungo la cornice limita la formazione di condensa. La guarnizione magnetica può essere rimossa senza l'utilizzo di utensili, facilitando sia le operazioni di pulizia sia l'eventuale sostituzione.

L'interno del vano refrigerato presenta un fondo con angoli arrotondati che rende più semplici le operazioni di sanificazione quotidiana. La configurazione è completata da **2 griglie GN1/1** con relative coppie di guide, oltre alla predisposizione per l'installazione di cassette facilmente intercambiabili grazie alle guide telescopiche in acciaio inox.

Il piano di lavoro integra un pratico **lavello con vasca da 40 x 40 x 20 cm**, ideale per le operazioni di preparazione e lavaggio degli alimenti. Completano la dotazione i piedini regolabili in altezza, lo schienale in acciaio inox, l'alimentazione a **230 V monofase - 50 Hz**, una potenza assorbita di **300 W**, dimensioni esterne pari a **1510 x 700 x 960 mm**, dimensioni interne di **799 x 530 x 564 mm**, peso netto di **108 kg**, peso lordo di **138 kg** e classe energetica **B**.

- Tipologia: tavolo refrigerato ventilato GN1/1 con lavello integrato.
- Capacità nominale: 390 litri.
- Temperatura di esercizio: -2°C / +8°C.
- Temperatura ambiente massima: +32°C con 55% U.R.
- Refrigerazione ventilata con andamento circolare dell'aria fredda.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Controllo elettronico con termostato digitale.
- Gas refrigerante R600a.
- GWP: 3.
- Isolamento in poliuretano da 60 mm.
- Struttura interamente in acciaio inox AISI 304.
- Gruppo refrigerante incorporato ed estraibile.
- Evaporatore trattato anticorrosione.
- Resistenza anticondensa sulla cornice porta.
- Porta con molla di ritorno.
- Guarnizione porta estraibile senza utensili.
- Fondo interno con angoli arrotondati.
- Predisposizione per porte e cassettiere intercambiabili.
- Guide telescopiche in acciaio inox.
- Piedini regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox.
- Lavello con vasca da 40 × 40 × 20 cm.
- Dotazione: 2 griglie GN1/1 e 2 coppie di guide.
- Dimensioni interne: 799 × 530 × 564 h mm.
- Dimensioni esterne: 1510 × 700 × 960 h mm.
- Alimentazione: 230 V - 50 Hz - Monofase.
- Potenza assorbita: 300 W.
- Peso netto: 108 kg.
- Peso lordo: 138 kg.
- Classe energetica: B.

Vantaggi e utilizzo

Questo tavolo refrigerato con lavello rappresenta una soluzione completa per le cucine professionali che desiderano concentrare in un'unica postazione le operazioni di preparazione, lavaggio e conservazione degli alimenti. La struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce elevata robustezza e massima igiene, mentre il gruppo refrigerante estraibile semplifica la manutenzione ordinaria e straordinaria.

La refrigerazione ventilata con distribuzione uniforme dell'aria fredda, il controllo elettronico della temperatura, lo sbrinamento automatico e l'evaporazione automatica della condensa assicurano prestazioni costanti durante il lavoro quotidiano. Grazie alla predisposizione per porte e cassettiere intercambiabili, questo tavolo si adatta facilmente alle diverse esigenze operative di ristoranti, gastronomie, laboratori alimentari, mense e attività del settore Ho.Re.Ca., offrendo una postazione di lavoro versatile, affidabile e progettata per un utilizzo intensivo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	96
Capacità LT	390
Lunghezza (cm)	151
Numero Porte	2
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / +8
Tipologia Porte	Blind Door
Model Number for EPREL	G-GNS2200TN
Profondità	Depth 700 mm
Temperatura	Positive Temperature