

SKU: GNS3200TN

Forcar

Refrigerated Table with Sink Model G-GNS3200TN Vented



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato con lavello GN1/1 3 porte 390 litri in acciaio inox AISI 304

Il **tavolo refrigerato ventilato GN1/1 a 3 porte con lavello integrato** è una soluzione professionale studiata per ottimizzare gli spazi di lavoro all'interno di cucine professionali, ristoranti, gastronomie, laboratori alimentari e attività del settore Ho.Re.Ca. Grazie all'ampio piano di lavoro, alla vasca integrata da **40 x 40 x 20 cm** e al vano refrigerato sottostante, consente di concentrare preparazione, lavaggio e conservazione degli alimenti in un'unica postazione efficiente e funzionale.

La struttura è realizzata interamente in **acciaio inox AISI 304**, materiale ideale per l'utilizzo professionale grazie all'elevata resistenza alla corrosione, alla facilità di pulizia e alla lunga durata nel tempo. Con una capacità interna di **390 litri**, il tavolo garantisce uno spazio refrigerato ampio e ben organizzato, mantenendo gli alimenti ad una temperatura di esercizio compresa tra **-2°C e +8°C**.

Il sistema di refrigerazione ventilata distribuisce l'aria fredda in modo uniforme attraverso un flusso circolare che evita il contatto diretto con gli alimenti, favorendo una conservazione omogenea dei prodotti e mantenendo costante la temperatura all'interno del vano refrigerato.

Caratteristiche principali

Questo tavolo refrigerato professionale è progettato per offrire massima praticità durante il lavoro quotidiano. Il gruppo refrigerante incorporato è completamente estraibile, soluzione che rende più

semplici e veloci gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria senza dover spostare l'intera apparecchiatura.

Il controllo elettronico della temperatura con termostato digitale permette di impostare con precisione il funzionamento dell'impianto refrigerante, mentre il sistema di sbrinamento automatico e il controllo della temperatura di sbrinamento assicurano prestazioni costanti nel tempo. Anche l'evaporazione dell'acqua di condensa avviene automaticamente, riducendo gli interventi dell'operatore.

La porta è dotata di molla di ritorno per garantire una chiusura automatica, mentre una resistenza elettrica installata lungo la cornice limita la formazione della condensa. La guarnizione magnetica può essere rimossa senza utensili, facilitando le operazioni di pulizia e sostituzione.

Il fondo interno con angoli arrotondati migliora l'igiene e rende più rapide le operazioni di sanificazione. Il tavolo è inoltre predisposto per la facile intercambiabilità tra porte e cassettiere, con eventuali cassette facilmente estraibili grazie alle robuste guide telescopiche in acciaio inox. Completano la struttura i piedini regolabili in altezza e lo schienale completamente realizzato in acciaio inox.

Specifiche tecniche

Il tavolo refrigerato dispone di una capacità nominale di **390 litri** ed è progettato per lavorare con una temperatura regolabile compresa tra **-2°C e +8°C**. Il sistema di refrigerazione ventilata mantiene una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno della cella attraverso un movimento circolare che evita di investire direttamente gli alimenti, contribuendo a preservarne freschezza e qualità.

Il controllo della temperatura è affidato ad un **termostato elettronico digitale**, che consente una regolazione precisa e un monitoraggio costante del funzionamento. Lo sbrinamento automatico, il controllo elettronico della temperatura di sbrinamento e l'evaporazione automatica della condensa riducono la manutenzione ordinaria e garantiscono continuità operativa.

La struttura è costruita interamente in **acciaio inox AISI 304**, materiale particolarmente indicato per gli ambienti alimentari professionali grazie alla sua elevata resistenza meccanica e alla facilità di pulizia. L'isolamento in poliuretano da **60 mm** contribuisce a limitare le dispersioni termiche migliorando il rendimento energetico dell'apparecchiatura.

Il gruppo refrigerante incorporato è completamente estraibile e facilita le operazioni di assistenza e manutenzione. Il circuito frigorifero utilizza **gas refrigerante R600a** con **GWP pari a 3**, soluzione che garantisce elevate prestazioni frigorifere unite ad un ridotto impatto ambientale. L'evaporatore è inoltre trattato con protezione anticorrosione per aumentarne la durata nel tempo.

Le tre porte sono dotate di chiusura automatica mediante molla di ritorno e di guarnizioni magnetiche facilmente removibili senza utensili. Il fondo interno con angoli arrotondati rende più semplici le operazioni di pulizia quotidiana, mentre la predisposizione per porte e cassettiere intercambiabili offre una maggiore flessibilità di configurazione secondo le esigenze della cucina professionale.

La dotazione comprende **3 griglie GN1/1** complete di **3 coppie di guide**, oltre al lavello integrato con vasca da **40 x 40 x 20 cm**. Completano le caratteristiche tecniche i piedini regolabili in altezza, lo schienale in acciaio inox, alimentazione a **230 V monofase - 50 Hz**, potenza assorbita di **300 W**, dimensioni esterne di **2020 x 700 x 960 mm**, dimensioni interne di **1234 x 530 x 564 mm**, peso netto di **144 kg**, peso lordo di **161 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 distribuzione circolare dell'aria.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Controllo elettronico della temperatura 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.
- Porte con molla di ritorno.
- Guarnizioni estraibili 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: 3 griglie GN1/1 e 3 coppie di guide.
- Dimensioni interne: 1234 × 530 × 564 h mm.
- Dimensioni esterne: 2020 × 700 × 960 h mm.
- Alimentazione: 230 V - 50 Hz - Monofase.
- Potenza assorbita: 300 W.
- Peso netto: 144 kg.
- Peso lordo: 161 kg.
- Classe energetica: B.

Vantaggi e utilizzo

Questo tavolo refrigerato ventilato con lavello rappresenta una soluzione completa per le cucine professionali che necessitano di una postazione multifunzione capace di unire preparazione, lavaggio e conservazione refrigerata. L'ampio vano interno, la struttura in acciaio inox AISI 304 e la refrigerazione ventilata garantiscono affidabilità, praticità e prestazioni elevate durante il lavoro quotidiano.

Il gruppo refrigerante estraibile facilita gli interventi di manutenzione, mentre il controllo elettronico della temperatura, lo sbrinamento automatico, l'evaporazione automatica della condensa e l'evaporatore anticorrosione assicurano continuità operativa nel tempo. Grazie alla predisposizione per porte e cassettiere intercambiabili, questo tavolo refrigerato si adatta facilmente alle esigenze di ristoranti, gastronomie, mense, laboratori alimentari e di tutte le attività professionali che richiedono una postazione di lavoro versatile e altamente performante.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	96
Capacità LT	580
Lunghezza (cm)	202
Numero Porte	3
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-2 / +8
Tipologia Porte	Blind Door
Model Number for EPREL	G-GNS2200TN
Profondità	Depth 700 mm
Temperatura	Positive Temperature