

SKU: MGN4100TNFC

Forcar

Tavolo Refrigerato 4 porte In acciaio inox AISI 210 ForCold GN1/1 (cm 53 x 32,5) ventilato Modello M-GN4100TN-FC MONOBLOCCO



Descrizione

Tavolo Refrigerato

Il tavolo refrigerato 4 porte modello **G-GN4100TN-FC** è una soluzione professionale in acciaio inox pensata per cucine di ristoranti, hotel, mense e laboratori che richiedono ampio spazio di stoccaggio refrigerato abbinato a un pratico piano di lavoro. La configurazione GN 1/1 (53 x 32,5 cm) consente di utilizzare teglie e contenitori standard gastronomia, ottimizzando l'organizzazione interna e facilitando l'integrazione con le altre attrezzature già presenti in cucina.

La struttura robusta e l'ampia capacità di **553 litri** rendono questo tavolo indicato per la conservazione di materie prime, preparazioni pronte e semilavorati che devono rimanere a temperatura controllata, sempre a portata di mano nella linea di preparazione. Il collaudo a condizioni ambiente di +35 °C e 55% di umidità relativa garantisce l'affidabilità del funzionamento anche in contesti di lavoro intensi e in cucine particolarmente calde.

Il piano di lavoro in acciaio inox, unito alle 4 porte frontali e al cassetto neutro posizionato sopra il vano tecnico, offre una combinazione di superfici operative e vani di stoccaggio che aiuta a ridurre gli spostamenti del personale e a velocizzare le operazioni di servizio e preparazione.

Caratteristiche principali

Il tavolo refrigerato G-GN4100TN-FC utilizza un sistema di **refrigerazione ventilata**, che assicura la distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno della cella, mantenendo una temperatura costante su tutti i livelli. Il range di esercizio da +2 a +8 °C è ideale per la conservazione di prodotti freschi, latticini, verdure, preparazioni pronte e altri alimenti destinati al servizio.

Con le sue **4 porte** e la dotazione di serie di 4 griglie GN 1/1 complete di 8 guide, il tavolo permette

una gestione flessibile e razionale degli spazi interni, con la possibilità di regolare l'altezza delle griglie in base alle esigenze operative. Il cassetto neutro sopra il vano tecnico rappresenta un ulteriore spazio utile per utensili, accessori o materiali non refrigerati, contribuendo a mantenere ordinata l'area di lavoro.

La classe energetica C, l'utilizzo di gas refrigerante R290 e l'assorbimento di 398 W offrono un buon compromesso tra prestazioni, consumi energetici e rispetto delle normative ambientali, rendendo questo tavolo adatto a un utilizzo quotidiano intensivo nelle cucine professionali moderne.

Specifiche tecniche

Di seguito le principali specifiche tecniche del tavolo refrigerato 4 porte G-GN4100TN-FC:

- Struttura: tavolo refrigerato in acciaio inox.
- Numero porte: 4 porte.
- Tipologia contenitori: Gastronorm 1/1 (cm 53 x 32,5).
- Capacità: 553 litri.
- Refrigerazione: ventilata.
- Temperatura di esercizio: da +2 a +8 °C.
- Collaudo: +35 °C / 55% umidità relativa.
- Classe energetica: C.
- Gas refrigerante: R290.
- Assorbimento: 398 W.
- Alimentazione: 230V / 1 / 50Hz.
- Dimensioni interne: 177,2 x 63 x 56 cm (LxPxH).
- Capacità interna in volume: 553 litri.
- Cassetto neutro sopra il vano tecnico.
- Peso: 132 kg.
- Sbrinamento: elettrico.
- Dotazioni di serie: 8 guide per griglie.
- Dotazioni di serie: 4 griglie GN 1/1 (cm 53 x 32,5).

Vantaggi e utilizzo

Questo tavolo refrigerato a 4 porte è particolarmente indicato per cucine professionali che necessitano di un ampio volume di conservazione a temperatura positiva, affiancato a un solido piano di lavoro in acciaio inox. La disposizione interna GN 1/1 e la ventilazione uniforme permettono di ottimizzare la qualità di conservazione degli alimenti, riducendo gli sprechi e migliorando l'organizzazione del servizio.

Grazie alla capacità di 553 litri, alla struttura in acciaio inox e alla presenza del cassetto neutro, il tavolo refrigerato G-GN4100TN-FC è una scelta ideale per ristoranti, hotel, mense e laboratori che vogliono uno strumento affidabile, facile da pulire e adatto a un uso continuo. L'impiego di gas R290 e la classe energetica C contribuiscono a contenere l'impatto energetico, mantenendo al tempo stesso elevate prestazioni nel raffreddamento degli alimenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	533
Lunghezza (cm)	223
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	M-GN4100TN-FC
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva