

SKU: PA3100TN-FC

**Forcar**

## **Tavolo Refrigerato Pasticceria tre porte in acciaio INOX AISI 201 ForCold Modello G-PA3100TN-FC ventilato 60/40**



### **Descrizione**

#### **Tavolo refrigerato per pasticceria tre porte ventilato 60x40**

Il tavolo refrigerato per pasticceria G-PA3100TN-FC è pensato per i laboratori che necessitano di una grande capacità di stoccaggio in abbinamento a un solido piano di lavoro in acciaio inox AISI 201. La struttura a tre porte permette di organizzare in modo ordinato teglie e preparazioni, mantenendo sempre a portata di mano ingredienti e prodotti finiti. La refrigerazione ventilata garantisce una distribuzione uniforme del freddo all'interno del vano, fondamentale per preservare la qualità di creme, impasti e semifreddi.

#### **Caratteristiche tecniche principali**

Il tavolo è dotato di gruppo refrigerante incorporato estraibile, che facilita le operazioni di manutenzione e assistenza. Il controllo della temperatura è elettronico, con termostato digitale che gestisce automaticamente lo sbrinamento e l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento. Le porte sono equipaggiate con guarnizioni magnetiche, molla di ritorno e angoli interni arrotondati, così da migliorare la chiusura e rendere più agevoli le operazioni di pulizia. La temperatura di esercizio è compresa tra +2 e +8 °C, con potenza assorbita di 398 W e alimentazione 230V/50Hz, adatta agli impianti standard delle cucine professionali.

- Struttura in acciaio inox AISI 201.
- Refrigerazione ventilata.
- Piedini in acciaio inox AISI 201 regolabili in altezza.
- Schienale in acciaio inox con possibilità di appoggio a muro.

- Dimensioni interne: 1562 x 630 x 580 mm.
- Peso netto: 114 kg.
- Temperatura ambiente massima: +35 °C.
- Umidità ambiente massima: 50% HR.
- Refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 398 W.
- Tensione: 230V / 50Hz.
- Classe energetica: C.
- Lunghezza: 202 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Numero porte: 3 porte.
- Capacità: 580 litri.
- Accessori in dotazione: 3 griglie e 3 guide.

## Vantaggi per il laboratorio di pasticceria

Il tavolo refrigerato pasticceria tre porte G-PA3100TN-FC consente di combinare ampia superficie di lavoro e grande capacità di conservazione in un'unica attrezzatura, ottimizzando lo spazio del laboratorio. La refrigerazione ventilata, il controllo elettronico della temperatura e lo sbrinamento automatico garantiscono condizioni stabili e affidabili per la conservazione di prodotti delicati come creme e impasti. La struttura in acciaio inox AISI 201, gli angoli interni arrotondati e le guarnizioni magnetiche rendono più semplice la pulizia e contribuiscono a mantenere elevati standard di igiene.

## Scheda Tecnica

| Attributo              | Valore        |
|------------------------|---------------|
| Altezza (cm)           | 85            |
| Capacità LT            | 580           |
| Lunghezza (cm)         | 202           |
| Numero Porte           | 3 porte       |
| Profondità (cm)        | 80            |
| Temperatura °C         | +2 / +8       |
| Tipologia Porte        | Porta Cieca   |
| Model Number for EPREL | G-PA3100TN-FC |

| Attributo   | Valore               |
|-------------|----------------------|
| Profondità  | Profondità 800 mm    |
| Temperatura | Temperatura Positiva |