

SKU: PA3200TN

Forcar

Tavolo Refrigerato Pasticceria ventilato con alzatina Modello PA3200TN idoneo per vassoi 600x400



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato in acciaio inox per vassoi 600x400

Il tavolo refrigerato pasticceria modello **PA3200TN** è progettato per laboratori di pasticceria, panifici e cucine professionali che utilizzano vassoi 600x400 mm e necessitano di una conservazione uniforme e affidabile di creme, impasti, semifreddi e prodotti finiti.

La struttura in acciaio inox AISI 304 con refrigerazione ventilata e alzatina posteriore garantisce igiene, robustezza e praticità d'uso, permettendo l'installazione contro parete e una gestione razionale dello spazio di lavoro.

Caratteristiche principali

Il tavolo è dotato di **refrigerazione ventilata** con unità di condensa estraibile, che assicura una distribuzione uniforme dell'aria fredda e facilita le operazioni di manutenzione.

Il **pannello di controllo elettronico con display digitale** consente una regolazione precisa della temperatura positiva, ideale per la pasticceria, mentre lo **sbrinamento** e l'**evaporazione dell'acqua di sbrinamento** sono completamente automatici.

Le **porte con guarnizioni magnetiche** e molla di ritorno garantiscono una chiusura efficace, riducendo le dispersioni di freddo, mentre gli **angoli interni arrotondati** semplificano le operazioni di pulizia e sanificazione.

I **piedi regolabili in acciaio inox AISI 304** permettono di livellare il tavolo anche su pavimenti irregolari, e lo **schienale in acciaio inox** consente l'appoggio diretto al muro senza compromettere l'igiene e la sicurezza.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata.
- Pannello di controllo elettronico con display digitale.
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatici.
- Unità di condensa estraibile.
- Porte con guarnizioni magnetiche e molla di ritorno.
- Angoli interni arrotondati.
- Piedi regolabili in acciaio inox AISI 304.
- Schienale in acciaio inox con possibilità di appoggio al muro.
- Dimensioni interne (LxPxH): 1562 x 630 x 589 mm.
- Dimensioni imballo: 2050 x 850 x 930 mm.
- Peso netto: 152 kg.
- Capacità: 580 litri.
- Isolamento: 60 mm.
- Refrigerazione: ventilata.
- Controllo temperatura: elettronico.
- Sbrinamento: elettrico.
- Massima temperatura/umidità ambiente: +38 °C, 60% HR.
- Evaporazione acqua condensa: automatica.
- Refrigerante: R290.
- Potenza assorbita: 260 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Inversione porta: no.
- Luce interna: no.
- Classe energetica: B.

Accessori in dotazione

- 3 griglie 400x600 mm.
- 6 guide (runners).

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 202 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 85/95 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.

- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Capacità: 580 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato pasticceria PA3200TN con alzatina è ideale per laboratori che utilizzano vassoi 600x400 e richiedono una conservazione precisa e uniforme di prodotti delicati, con struttura inox robusta e ventilazione costante.

Grazie alla refrigerazione ventilata, al controllo elettronico, alle porte con guarnizioni magnetiche, ai piedini regolabili e alla grande capacità interna, rappresenta una soluzione completa e affidabile per pasticcerie, panifici e cucine professionali ad alta produttività.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85/95
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-PA3200TN
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva