

SKU: PXF2200TN

**Klimaitalia**

## **Tavolo frigo pasticceria ventilato con alzatina Modello PXF2200TN Due porte**



### **Descrizione**

#### **Tavolo frigo pasticceria ventilato con alzatina in acciaio inox AISI 304**

Il tavolo frigo pasticceria modello **PXF2200TN** è un banco refrigerato a due ante ventilato, pensato per i laboratori di pasticceria che necessitano di una base di lavoro robusta e igienica con vano frigo integrato a temperatura positiva. La superficie esterna ed interna in acciaio inox AISI 304 garantisce resistenza alla corrosione, facilità di pulizia e massima igiene, rendendo questo tavolo ideale per la gestione quotidiana di creme, impasti, semifreddi e prodotti finiti.

L'**alzatina posteriore** consente l'installazione a ridosso della parete, proteggendo la superficie retrostante da schizzi e residui di lavorazione e contribuendo a mantenere l'area di preparazione ordinata. La capacità di 428 litri e la configurazione interna lo rendono una soluzione efficace per organizzare ingredienti e preparazioni in modo razionale, sempre a portata di mano durante le fasi di produzione.

#### **Caratteristiche principali**

Il tavolo frigo PXF2200TN è dotato di **termostato elettronico**, che consente una regolazione precisa della temperatura nel range di esercizio compreso tra +2 e +8 °C, ideale per la conservazione di prodotti dolciari e semilavorati. La **refrigerazione ventilata** assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, mantenendo costante il microclima su tutti i livelli di carico e riducendo i tempi di ripristino della temperatura dopo le aperture delle porte.

Lo **sbrinamento automatico con resistenza elettrica** elimina la necessità di interventi manuali,

mantenendo efficiente lo scambio termico e limitando la formazione di brina sulle superfici interne. Lo **spessore di isolamento pari a 60 mm** contribuisce a ridurre le dispersioni termiche e a migliorare l'efficienza energetica, mentre la **classe energetica B** garantisce un buon equilibrio tra prestazioni e consumi per l'uso professionale.

La dotazione comprende **4 mensole** (2 da 410x600 mm e 2 da 465x605 mm) che permettono di organizzare lo spazio interno in maniera flessibile, adattandolo alle diverse tipologie di teglie e vassoi utilizzati in pasticceria. Le ante con **chiusura ammortizzata** aiutano a ridurre urti e vibrazioni, assicurando una chiusura dolce e silenziosa, mentre i **4 piedi di sostegno** garantiscono stabilità anche su pavimentazioni non perfettamente regolari.

Il tavolo funziona con alimentazione **220-240 V, 50 Hz**, utilizza il **refrigerante ecologico R600A**, ha un assorbimento di 300 W e un consumo di circa 1,76 kWh/24h, valori che attestano un funzionamento efficiente in ambito professionale. La rumorosità contenuta di 42 dB lo rende adatto anche a laboratori in cui il comfort acustico è un fattore importante.

## Specifiche tecniche

- Tipologia: tavolo frigo pasticceria due ante ventilato con alzatina.
- Superficie esterna ed interna in acciaio inox AISI 304.
- Termostato elettronico.
- Rumorosità: 42 dB.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica.
- Mensole in dotazione: 2 mensole 410x600 mm + 2 mensole 465x605 mm.
- Chiusura ammortizzata delle ante.
- Piedi: 4 piedi di sostegno.
- Voltaggio: 220-240 V.
- Frequenza: 50 Hz.
- Refrigerante: R600A.
- Assorbimento: 300 W.
- Consumo: 1,76 kWh/24h.
- Classe energetica: B.
- Peso: 150 kg.
- Lunghezza: 151 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 96 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 2 porte.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Capacità: 428 litri.

## Vantaggi e utilizzo

Il tavolo frigo pasticceria ventilato con alzatina PXF2200TN è la soluzione ideale per laboratori artigianali, pasticcerie, panifici con reparto dolci e reparti dessert di ristoranti che necessitano di una base refrigerata affidabile e performante. La combinazione di struttura in acciaio inox AISI 304, isolamento da 60 mm, refrigerazione ventilata e sbrinamento automatico garantisce una conservazione stabile e sicura dei prodotti dolciari, riducendo gli sbalzi termici e facilitando la

gestione quotidiana.

Grazie alle mensole di diverse dimensioni, alla chiusura ammortizzata, all'alzatina posteriore e al basso livello di rumorosità, questo tavolo frigo si integra facilmente nei flussi di lavoro, migliorando l'organizzazione degli spazi e la gestione delle materie prime. È una scelta completa per chi cerca un tavolo refrigerato da pasticceria robusto, efficiente e adatto a un utilizzo intensivo nel tempo.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	96
Capacità LT	428
Lunghezza (cm)	151
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	PXF 2200 TN
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva