

SKU: PXF3200TN

Klimaitalia

Tavolo frigo pasticceria ventilato con alzatina Modello PXF3200TN Tre porte



Descrizione

Tavolo frigo ventilato per pasticceria in acciaio inox

Il tavolo frigo pasticceria modello **PXF3200TN** è progettato per laboratori di pasticceria, panifici e cucine professionali che necessitano di una conservazione uniforme a temperatura positiva di creme, impasti, semifreddi e prodotti finiti, offrendo al contempo una comoda superficie di lavoro refrigerata con alzatina posteriore.

La superficie esterna ed interna in acciaio inox AISI 304 garantisce igiene, robustezza e facilità di pulizia, rendendo questo tavolo frigo ideale per ambienti di lavoro intensivi in cui sono richiesti elevati standard professionali.

Caratteristiche principali

Il tavolo è dotato di **refrigerazione ventilata**, che assicura una distribuzione omogenea dell'aria fredda all'interno della cella, evitando differenze di temperatura tra le varie zone e migliorando la qualità di conservazione dei prodotti.

Il **termostato elettronico** consente una regolazione precisa della temperatura di esercizio compresa tra +2 e +8 °C, ideale per le esigenze specifiche della pasticceria professionale.

Lo **spessore di isolamento di 60 mm** contribuisce a ridurre le dispersioni termiche e ad aumentare l'efficienza energetica, mentre lo **sbrinamento automatico con resistenza elettrica** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, riducendo gli interventi manuali.

La dotazione comprende **3 mensole 410x600 mm e 3 mensole 465x605 mm**, che permettono di organizzare in modo flessibile lo spazio interno, adattandolo ai diversi formati di teglie e vassoi

utilizzati in laboratorio.

La **chiusura ammortizzata delle porte** rende più confortevole l'utilizzo quotidiano e riduce le sollecitazioni sulla struttura, mentre i **6 piedi di appoggio** garantiscono stabilità e corretto posizionamento del tavolo sulla linea di lavoro.

Specifiche tecniche

- Superficie esterna ed interna in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione ventilata.
- Termostato elettronico.
- Rumorosità: 42 dB.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica.
- Mensole in dotazione: 3 mensole 410x600 mm + 3 mensole 465x605 mm.
- Chiusura ammortizzata delle porte.
- Numero piedi: 6.
- Voltaggio: 220-240 V.
- Frequenza: 50 Hz.
- Refrigerante: R600a.
- Assorbimento: 300 W.
- Consumo: 2,74 kWh/24h.
- Classe energetica: C.
- Peso: 162 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 202 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 96 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Capacità: 635 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo frigo pasticceria ventilato con alzatina PXF3200TN è ideale per laboratori che richiedono una grande capacità di stoccaggio a temperatura positiva, con struttura inox robusta, refrigerazione ventilata e dotazione di mensole adatte ai principali formati di teglie e vassoi.

Grazie al termostato elettronico, all'isolamento da 60 mm, allo sbrinamento automatico, alle porte con chiusura ammortizzata, ai sei piedi di appoggio e all'alzatina posteriore, rappresenta una soluzione completa, efficiente e affidabile per pasticcerie, panifici e cucine professionali moderne.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	96
Capacità LT	635
Lunghezza (cm)	202
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	PXF 3200 TN
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva