

SKU: SNACK3100BTF

Klimaitalia

Tavolo freezer ventilato Modello SNACK3100BTF Tre porte



Descrizione

Tavolo freezer ventilato per ristorazione professionale

Il tavolo freezer ventilato modello **SNACK3100BTF** è progettato per la conservazione a bassa temperatura di alimenti surgelati e semilavorati in cucine professionali, ristoranti, bar, gastronomie e mense. La struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304 garantisce igiene, robustezza e facilità di pulizia, rendendolo adatto a contesti di lavoro intensivi.

La configurazione a tre porte cieche consente di organizzare in modo razionale i prodotti all'interno dei vani congelatore, sfruttando il tavolo sia come piano di lavoro sia come soluzione di stoccaggio sotto-banco lungo la linea di preparazione o cottura.

Caratteristiche principali

Il tavolo è dotato di **refrigerazione ventilata**, che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella e un rapido ripristino della temperatura impostata dopo le aperture delle porte. Il **termostato elettronico** permette una regolazione precisa della temperatura di esercizio, compresa tra -22 e -18 °C, ideale per la corretta conservazione dei surgelati.

Lo **spessore di isolamento di 60 mm** contribuisce a limitare le dispersioni termiche e a migliorare l'efficienza energetica dell'apparecchiatura. Lo **sbrinamento automatico con resistenza elettrica** riduce la formazione di brina sull'evaporatore e minimizza la necessità di interventi manuali di manutenzione.

La **chiusura ammortizzata delle porte** rende l'utilizzo quotidiano più confortevole e riduce le sollecitazioni sulla struttura. I **quattro piedi di appoggio** assicurano stabilità al tavolo e ne

facilitano il corretto posizionamento nella linea di cucina.

Allestimento interno

La dotazione comprende **3 mensole 335x430 mm e 3 mensole 390x405 mm**, che permettono di configurare in modo flessibile lo spazio interno in funzione del formato dei prodotti e dei contenitori utilizzati. La ventilazione forzata garantisce condizioni omogenee su tutti i livelli.

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 335x430 mm + 3 mensole 390x405 mm.
- Chiusura ammortizzata delle porte.
- Numero piedi: 4.
- Voltaggio: 220-240 V.
- Frequenza: 50 Hz.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 570 W.
- Consumo: 7,52 kWh/24h.
- Classe energetica: D.
- Peso: 135 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 179,5 cm.
- Profondità: 60 cm.
- Altezza: 86 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.
- Temperatura di esercizio: -22 / -18 °C.
- Capacità: 386 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo freezer ventilato SNACK3100BTF è ideale per le cucine professionali che necessitano di un banco di lavoro refrigerato a temperatura negativa, compatto ma capiente, con gestione elettronica della temperatura e manutenzione semplificata.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304, alla refrigerazione ventilata, allo spesso isolamento, allo sbrinamento automatico, alle porte con chiusura ammortizzata e alla dotazione di mensole interne, rappresenta una soluzione affidabile, igienica ed efficiente per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori moderni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	86
Capacità LT	386
Lunghezza (cm)	179.5
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	-22/-18
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	SNACK 3100 BTF
Profondità	Profondità 600 mm
Temperatura	Temperatura Negativa