

SKU: GN4200TN

Ristosubito

Tavolo refrigerato ventilato con alzatina EKF Acciaio AISI 201 Modello GN4200TN Quattro porte



Descrizione

Tavolo refrigerato ventilato con alzatina EKF GN4200TN

Il tavolo refrigerato ventilato con alzatina EKF modello GN4200TN è pensato per la conservazione di alimenti in cucine professionali, offrendo quattro vani refrigerati sotto un ampio piano di lavoro in acciaio inox. La struttura interna ed esterna è realizzata in acciaio inox AISI 201, materiale igienico, robusto e di facile pulizia, adatto a ristoranti, gastronomie e laboratori di preparazione. L'alzatina posteriore protegge la parete da schizzi e residui, rendendo il banco ideale come tavolo di lavoro refrigerato in linea cucina.

Capacità, temperatura e refrigerazione

Il vano refrigerato offre una capacità di 553 litri, consentendo lo stoccaggio di un'elevata quantità di ingredienti, semilavorati e preparazioni pronte. La temperatura di esercizio è compresa tra +2 e +8 °C, ideale per la conservazione positiva di carne, latticini, verdure e piatti pronti. La refrigerazione è di tipo ventilato con gas R290, che assicura una distribuzione uniforme del freddo in tutta la cella e tempi di raffreddamento rapidi.

Struttura interna, mensole e isolamento

Le dimensioni interne sono 167 x 58 x 56 cm e la dotazione prevede 4 mensole da 333x530 mm, che permettono di organizzare vassoi, contenitori e prodotti confezionati su più livelli. L'isolamento in poliuretano ha uno spessore di 60 mm, contribuendo a mantenere stabile la temperatura interna e a ridurre le dispersioni termiche verso l'esterno. I 6 piedi garantiscono stabilità e consentono la regolazione in altezza per adattare il tavolo al piano di lavoro e alle eventuali irregolarità del pavimento.

Porte, chiusura e consumi energetici

Le quattro porte sono cieche e dotate di chiusura ammortizzata, migliorando il comfort d'uso e limitando urti e vibrazioni durante le aperture frequenti. Il tavolo lavora con alimentazione 220 V e frequenza 50 Hz, con assorbimento di 450 W e consumo di circa 3,76 kWh in 24 ore, rientrando in classe energetica C. Queste caratteristiche offrono un buon equilibrio tra prestazioni frigorifere e costi di gestione nella ristorazione professionale.

Dimensioni esterne e utilizzo professionale

Le dimensioni esterne del tavolo GN4200TN con alzatina sono 223 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 95 cm di altezza, misure adatte per l'inserimento in linee cucina come banco lavoro refrigerato. La tipologia di porte cieche privilegia la capacità di stoccaggio e la funzionalità rispetto all'esposizione a vista dei prodotti, rendendolo ideale per retrobanchi e zone di preparazione. Grazie alla combinazione di acciaio AISI 201, alzatina posteriore e refrigerazione ventilata, rappresenta una soluzione affidabile per la gestione del freddo in molteplici contesti professionali.

Caratteristiche tecniche tavolo refrigerato EKF GN4200TN

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 201.
- Tavolo refrigerato ventilato con alzatina posteriore.
- Numero porte: 4 porte cieche con chiusura ammortizzata.
- Capacità: 553 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Refrigerante: R290.
- Dimensioni interne: L 167 x P 58 x H 56 cm.
- Dotazione: 4 mensole mm 333x530.
- Numero piedi: 6.
- Spessore isolamento: 60 mm.
- Alimentazione: 220 V.
- Frequenza: 50 Hz.
- Assorbimento: 450 W.
- Consumo: 3,76 kWh/24 h.
- Classe energetica: C.
- Peso: 142 kg.
- Lunghezza esterna: 223 cm.
- Profondità esterna: 70 cm.
- Altezza esterna: 95 cm.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|--------------|--------|
| Altezza (cm) | 95 |

| Attributo | Valore |
|------------------------|----------------------|
| Capacità LT | 553 |
| Lunghezza (cm) | 223 |
| Numero Porte | 4 porte |
| Profondità (cm) | 70 |
| Temperatura °C | +2/+8 |
| Tipologia Porte | Porta Cieca |
| Model Number for EPREL | GN 4200 TN |
| Profondità | Profondità 700 mm |
| Temperatura | Temperatura Positiva |