

SKU: TF02MIDGN

Tecnodom

Tavolo Refrigerato due porte Modello TF02MIDGN In acciaio inox



Descrizione

Tavolo refrigerato due porte in acciaio inox GN 1/1

Il tavolo refrigerato due porte modello **TF02MIDGN** è progettato per garantire affidabilità, igiene e praticità nelle cucine professionali che necessitano di un banco di lavoro in acciaio inox con vano refrigerato integrato. La struttura interna ed esterna in acciaio inossidabile, con fondo esterno in acciaio galvanizzato, assicura resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, rendendo questo tavolo ideale per la conservazione di alimenti e ingredienti a temperatura controllata.

I vani interni sono adatti all'inserimento di griglie o teglie **Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm)**, permettendo di organizzare lo spazio secondo le esigenze operative di ristoranti, bar, mense e laboratori di preparazione. Gli angoli interni arrotondati favoriscono la massima igiene e semplificano le operazioni di lavaggio, riducendo i punti critici dove potrebbero accumularsi residui di lavorazione.

Caratteristiche principali

Il tavolo refrigerato TF02MIDGN è dotato di **refrigerazione ventilata**, che garantisce una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, mantenendo costante la temperatura impostata e preservando la qualità degli alimenti. L'isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione con spessore di 40 mm, contribuisce a ridurre le dispersioni termiche e a ottimizzare i consumi energetici.

Le due porte sono dotate di **chiusura automatica** e guarnizione magnetica, caratteristiche che aiutano a limitare le dispersioni di freddo durante le frequenti aperture tipiche del servizio in cucina. Il pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC permette di monitorare e regolare con

precisione la temperatura, mantenendo il range di esercizio tra +2 e +8 °C, ideale per la conservazione di prodotti freschi e semilavorati.

L'unità refrigerante è un **monoblocco estraibile e tropicalizzato**, progettato per funzionare in ambienti con temperatura fino a +43 °C e umidità relativa del 65%, garantendo performance affidabili anche in cucine calde e con carichi di lavoro intensi. Lo sbrinamento e l'evaporazione dell'acqua di condensa sono completamente automatici, riducendo al minimo gli interventi manuali da parte dell'operatore.

Specifiche tecniche

- Struttura interna ed esterna in acciaio inossidabile (fondo esterno in acciaio galvanizzato).
- Vani adatti a griglie o teglie Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm).
- Capacità: 310 litri.
- Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione.
- Spessore isolamento: 40 mm.
- Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica.
- Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC.
- Refrigerazione ventilata.
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata (ambiente +43 °C, 65% U.R.).
- Gas refrigerante: R404A/R507.
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici.
- Piedi in acciaio inossidabile regolabili in altezza (110-190 mm).
- Classe energetica: D.
- Lunghezza: 142 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85/92 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 2 porte.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Dotazioni di serie

- 1 griglia Rilsan GN 1/1.
- 2 guide inox a "L" per porta.
- Marchio CE.
- Made in Italy.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato TF02MIDGN rappresenta una soluzione ideale per ristoranti, bar, mense e attività di ristorazione che necessitano di un banco di lavoro robusto e di un vano refrigerato performante in un unico prodotto compatto. La combinazione di struttura in acciaio inox, refrigerazione ventilata, unità tropicalizzata e gestione automatica dello sbrinamento garantisce un funzionamento affidabile anche in condizioni di lavoro gravose.

Grazie alla compatibilità GN 1/1, alle porte con chiusura automatica e alle dotazioni di serie, questo tavolo refrigerato semplifica l'organizzazione delle scorte e riduce i tempi di movimentazione in cucina, migliorando il flusso di lavoro e la sicurezza alimentare. È una scelta indicata per chi cerca un'attrezzatura professionale versatile, efficiente e facile da mantenere nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85/92
Capacità LT	310
Lunghezza (cm)	142
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2/+8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	TF02MIDGN
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva