

SKU: TF04MIDGNAL

Tecnodom

Tavolo Refrigerato quattro porte Modello TF04MIDGNAL In acciaio inox



Descrizione

Tavolo refrigerato professionale GN 1/1

Il tavolo refrigerato modello **TF04MIDGNAL** è un banco frigo professionale a quattro porte con struttura interna ed esterna in acciaio inox, ideale per ristoranti, bar, gastronomie, mense e laboratori di preparazione.

I vani sono adatti all'inserimento di griglie o teglie Gastronorm 1/1 (530x325 mm), offrendo una soluzione pratica per la conservazione di alimenti e semilavorati direttamente sotto il piano di lavoro.

Caratteristiche principali

La struttura interna ed esterna è realizzata in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in acciaio galvanizzato, e presenta angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e garantire elevati standard igienici.

Il tavolo utilizza **refrigerazione ventilata**, che assicura una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno dei vani e un rapido ripristino della temperatura di esercizio compresa tra +2 e +8 °C.

L'**unità refrigerante a monoblocco estraibile**, tropicalizzata di serie (temperatura ambiente fino a +43 °C e 65% di umidità relativa), semplifica eventuali interventi di manutenzione o sostituzione, aumentando affidabilità e durata del sistema.

Le **porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica** riducono le dispersioni di freddo e migliorano l'efficienza energetica, mentre il **pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC** permette un controllo preciso della temperatura interna.

Il tavolo è dotato di **piedi in acciaio inox regolabili in altezza** (110/190 mm), che consentono un corretto livellamento anche su pavimentazioni irregolari.

Specifiche tecniche

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox (fondo esterno in acciaio galvanizzato).
- Vani adatti a griglie/teglie Gastronorm 1/1 (530x325 mm).
- Capacità: 620 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +10 °C (scheda tecnica, utilizzo +2 / +8 °C).
- 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 (fino a +43 °C / 65% U.R.).
- Refrigerante: R404A / R507.
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza (110/190 mm).
- Dimensioni: 2320 x 700 x 850/920 h mm.
- Classe energetica: D.
- Marchio CE, Made in Italy.

Dotazione di serie

- 1 griglia Rilsan GN 1/1.
- 2 guide inox a "L" per porta.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 232 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85/92 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Capacità: 620 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato quattro porte TF04MIDGNAL è ideale per cucine professionali che necessitano di un banco frigo positivo capiente, con struttura in acciaio inox, refrigerazione ventilata e unità monoblocco tropicalizzata per lavorare in ambienti impegnativi.

Grazie all'isolamento in poliuretano, alle porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche, allo sbrinamento automatico, alle griglie e guide GN 1/1 in dotazione e ai piedi inox regolabili, rappresenta una soluzione pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar, gastronomie e mense moderne.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85/92
Capacità LT	620
Lunghezza (cm)	232
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2/+8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	TF04MIDGNAL
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva