

SKU: TF04MIDGNSX

Tecnodom

Tavolo refrigerato quattro porte con motore a sinistra Modello TF04MIDGNSX



Descrizione

Tavolo refrigerato quattro porte con motore a sinistra in acciaio inox

Il tavolo refrigerato modello **TF04MIDGNSX** è un banco frigo a **quattro porte con motore a sinistra**, progettato per cucine professionali che necessitano di un'ampia superficie di lavoro in acciaio inox abbinata a un vano refrigerato capiente per lo stoccaggio di alimenti e ingredienti a temperatura positiva controllata.

La struttura interna ed esterna in **acciaio inox**, con fondo esterno in acciaio galvanizzato e angoli interni arrotondati, garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questo tavolo ideale per ristoranti, hotel, mense, gastronomie e laboratori alimentari che operano nel rispetto delle normative HACCP.

Caratteristiche principali

Il TF04MIDGNSX è dotato di **refrigerazione ventilata**, che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno del vano, mantenendo la temperatura impostata nel range positivo +2/+8 °C anche in presenza di frequenti aperture delle porte durante il servizio.

Il sistema di **refrigerazione con unità monoblocco estraibile** facilita le operazioni di manutenzione e assistenza, permettendo un rapido accesso ai componenti grazie al **vano motore apribile con serratura**, studiato per semplificare l'ispezione e la pulizia del condensatore.

Lo **spessore di isolamento da 50 mm** contribuisce a contenere le dispersioni di freddo e a migliorare l'efficienza energetica complessiva, mentre l'**evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi** prolunga la durata del circuito frigorifero in ambienti di lavoro impegnativi.

Lo **sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici** riducono gli interventi manuali e garantiscono la continuità di esercizio del banco, caratteristica

importante nelle cucine che lavorano a ciclo pressoché continuo.

Il **pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC** consente una regolazione precisa della temperatura interna e un monitoraggio immediato del funzionamento del tavolo da parte dell'operatore.

Porte, ripiani e allestimento

Il tavolo refrigerato TF04MIDGNSX è equipaggiato con **porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica**, che favoriscono la corretta tenuta del freddo, riducono le dispersioni di temperatura e migliorano il comfort di utilizzo lungo la linea di preparazione.

La dotazione di serie comprende **1 griglia plastificata GN 1/1 per porta** e **1 coppia di guide in acciaio inox a "L" per porta**, così da organizzare in modo ordinato teglie gastronorm, contenitori e prodotti, con la possibilità di modulare l'altezza dei ripiani in base alle diverse esigenze operative.

Il tavolo viene fornito con un **kit di 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza**, che permettono di livellare la struttura anche su pavimentazioni irregolari, garantendo stabilità al piano di lavoro e corretta chiusura delle porte.

La struttura a **monoscocca con fondo piatto** facilita la pulizia interna e limita l'accumulo di sporco, contribuendo a mantenere standard igienici elevati all'interno del laboratorio o della cucina professionale.

Specifiche tecniche

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox (fondo esterno in acciaio galvanizzato).
- Struttura a monoscocca con fondo piatto.
- Angoli interni arrotondati.
- Spessore isolamento: 50 mm.
- Refrigerazione ventilata.
- Assorbimento all'avviamento: 450 W.
- Assorbimento a regime: 400 W.
- Volume interno: 608 litri.
- Volume utile: 420 litri.
- Alimentazione: 220/240 V - 1P - 50 Hz.
- Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica.
- Pannello di controllo elettronico frontale con 1 sonda NTC.
- Vano motore apribile con serratura per ispezione e pulizia condensatore.
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile.
- Condizioni di prova: temperatura esterna +30 °C / umidità 60%.
- Evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi.
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici.
- Kit di 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
- 1 griglia plastificata GN 1/1 per porta.
- 1 coppia di guide in acciaio inox a "L" per porta.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 232 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 84/91 cm.

- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Capacità: 608 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato TF04MIDGNSX è la soluzione ideale per cucine professionali che necessitano di un **banco frigo a quattro porte con motore a sinistra**, capace di offrire un'ampia capacità di stoccaggio, un piano di lavoro in acciaio inox e una gestione precisa della temperatura positiva.

Grazie alla combinazione di struttura robusta in inox, refrigerazione ventilata, monoblocco estraibile, porte autochiudenti con guarnizione magnetica, evaporatore anticorrosione e allestimento GN 1/1 con griglie e guide, questo tavolo rappresenta una scelta pratica, efficiente e affidabile per ristoranti, hotel, mense e gastronomie che vogliono ottimizzare spazi e flussi di lavoro mantenendo gli alimenti sempre a temperatura controllata.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	84/91
Capacità LT	608
Lunghezza (cm)	232
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2/+8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	TF04MIDGNSX
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Temperatura Positiva