

SKU: TP02MIDSX

Tecnodom

Tavolo refrigerato pasticceria due porte con motore a sinistra Modello TP02MIDSX



Descrizione

Tavolo refrigerato per pasticceria in acciaio inox

Il tavolo refrigerato pasticceria modello **TP02MIDSX** è un banco frigo professionale a due porte con motore a sinistra, realizzato con struttura interna ed esterna in acciaio inox (ad eccezione del fondo esterno in acciaio galvanizzato), ideale per laboratori di pasticceria, panifici, ristoranti e gastronomie.

Gli angoli interni arrotondati facilitano le operazioni di pulizia e contribuiscono al mantenimento di elevati standard igienici, rendendo il tavolo particolarmente adatto alla lavorazione e conservazione di prodotti dolciari.

Caratteristiche principali

Il tavolo è dotato di **refrigerazione ventilata**, che garantisce una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno dei vani, mantenendo stabile la temperatura di conservazione impostata tra +2 e +8 °C.

Le **porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica** riducono le dispersioni di freddo e migliorano l'efficienza energetica durante l'utilizzo quotidiano in laboratorio.

Il **pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC** permette di monitorare e regolare con precisione la temperatura interna, assicurando la corretta conservazione di creme, impasti e prodotti finiti.

Il **vano motore apribile con serratura** facilita l'ispezione e la pulizia del condensatore, aumentando l'affidabilità del sistema frigorifero e semplificando le operazioni di manutenzione programmata.

L'**unità refrigerante a monoblocco estraibile** consente interventi rapidi in caso di necessità, riducendo i tempi di fermo macchina.

L'**evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi** e lo **sbrinamento con evaporazione automatica dell'acqua di condensa** garantiscono un funzionamento affidabile e limitano le esigenze di manutenzione manuale.

Il tavolo viene fornito con un **kit di 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza**, che permettono il corretto livellamento anche su superfici irregolari.

Dotazione di serie

- Cremagliera con 5 fori.
- 5 coppie di guide in acciaio inox a "L" per porta.

Specifiche tecniche

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox (fondo esterno in acciaio galvanizzato).
- Refrigerazione ventilata.
- Assorbimento all'avviamento: 450 W.
- Assorbimento a regime: 400 W.
- Volume interno: 437 litri.
- Volume utile: 272 litri.
- Alimentazione: 220/240 V - 1P - 50 Hz.
- Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica.
- Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC.
- Vano motore apribile con serratura per facilitare l'ispezione e la pulizia del condensatore.
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile.
- Temperatura ambiente di lavoro: +30 °C / 60% U.R.
- 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.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 160 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 84/91 cm (in funzione della regolazione dei piedini).
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 2 porte.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Capacità: 437 litri.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato pasticceria TP02MIDSX con motore a sinistra è ideale per laboratori che necessitano di un banco frigo positivo capiente e affidabile, con struttura in acciaio inox, refrigerazione ventilata e facile accesso al gruppo frigorifero.

Grazie alle porte autochiudenti con guarnizione magnetica, allo sbrinamento automatico, alle guide interne in acciaio inox e ai piedini regolabili, rappresenta una soluzione pratica, igienica ed efficiente

per pasticcerie, panifici, gastronomie e ristoranti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	84/91
Capacità LT	437
Lunghezza (cm)	160
Numero Porte	2 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	TP02MIDSX
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva