

SKU: TP03MIDSX

Tecnodom

Tavolo refrigerato pasticceria tre porte con motore a sinistra Modello TP03MIDSX



Descrizione

Tavolo refrigerato pasticceria tre porte con motore a sinistra

Il tavolo refrigerato per pasticceria modello **TP03MIDSX** è un banco frigorifero ventilato a tre porte con **motore a sinistra**, progettato per laboratori professionali che necessitano di una superficie di lavoro ampia e di un vano refrigerato capiente per la conservazione di creme, basi, semilavorati e prodotti finiti.

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 il tavolo particolarmente adatto a pasticcerie, panifici, gastronomie e laboratori alimentari che operano in conformità alle normative HACCP.

Caratteristiche principali

Il TP03MIDSX è un **tavolo refrigerato ventilato** che assicura una distribuzione uniforme della temperatura all'interno del vano, mantenendo condizioni stabili per la conservazione dei prodotti in un range positivo compreso tra +2 e +8 °C, anche con frequenti aperture delle porte.

Il sistema di **refrigerazione ventilata con unità monoblocco estraibile** facilita le operazioni di manutenzione e ispezione dell'impianto frigorifero, grazie anche al **vano motore apribile con serratura** che consente un accesso rapido al condensatore.

Lo **sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici** riducono gli interventi manuali e garantiscono un funzionamento più efficiente e continuativo, particolarmente apprezzato nei laboratori che lavorano a ciclo quasi ininterrotto.

L'**evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi** prolunga la vita utile del circuito frigorifero, proteggendo le superfici dall'aggressione di umidità e agenti corrosivi tipici degli ambienti

di lavorazione alimentare.

Il **pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC** consente una regolazione precisa della temperatura e un monitoraggio costante delle condizioni interne, contribuendo alla sicurezza e alla qualità del prodotto conservato.

Porte, ripiani e allestimento

Il tavolo è dotato di **porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica**, che favoriscono la tenuta del freddo e riducono le dispersioni di temperatura causate da aperture frequenti, migliorando l'efficienza energetica complessiva dell'apparecchiatura.

La dotazione standard comprende una **cremagliera con 5 fori e 5 coppie di guide in acciaio inox a "L" per porta**, che permettono di configurare in modo flessibile la disposizione dei ripiani e dei vassoi all'interno del vano refrigerato, adattandosi alle diverse esigenze operative del laboratorio.

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

La possibilità di scegliere l'**alzatina posteriore** come optional consente di configurare il banco in base al posizionamento desiderato, facilitando l'installazione contro parete e migliorando la gestione di igiene e pulizia nella zona di preparazione.

Specifiche tecniche

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox (fondo esterno in acciaio galvanizzato).
- Angoli interni arrotondati.
- Refrigerazione ventilata.
- Assorbimento all'avviamento: 450 W.
- Assorbimento a regime: 400 W.
- Volume interno: 660 litri.
- Volume utile: 408 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 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.
- Cremagliera con 5 fori.
- 5 coppie di guide in acciaio inox a "L" per porta.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 215 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 84/91 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.

- Numero porte: 3 porte.
- Capacità: 660 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato pasticceria TP03MIDSX è una soluzione ideale per laboratori che necessitano di un **banco frigorifero ventilato a tre porte con motore a sinistra**, capace di coniugare ampia capacità interna, piano di lavoro in acciaio inox e gestione efficiente della temperatura.

Grazie alla combinazione di struttura robusta in inox, refrigerazione ventilata, monoblocco estraibile, porte autochiudenti con guarnizione magnetica, evaporatore anticorrosione e dotazione modulabile di guide e ripiani, questo tavolo rappresenta una scelta pratica e affidabile per pasticcerie, panifici e laboratori che lavorano quotidianamente con prodotti delicati da mantenere a temperatura controllata.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	84/91
Capacità LT	660
Lunghezza (cm)	215
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	TP03MIDSX
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva