

SKU: TP04MIDSX

Tecnodom

Tavolo refrigerato pasticceria quattro porte con motore a sinistra Modello TP04MIDSX



Descrizione

Tavolo refrigerato pasticceria quattro porte con motore a sinistra

Il tavolo refrigerato per pasticceria modello **TP04MIDSX** è un banco frigo a **quattro porte con motore a sinistra**, progettato per laboratori professionali che necessitano di una grande superficie di lavoro in acciaio inox abbinata a 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 questo tavolo ideale per pasticcerie, panifici, gastronomie e laboratori alimentari che lavorano nel rispetto delle normative HACCP.

Caratteristiche principali

Il TP04MIDSX 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 aperture frequenti delle porte durante le fasi di lavorazione.

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.

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

Lo **sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici** riducono gli interventi manuali e garantiscono una gestione più semplice e continua del banco in contesti di lavoro intensivo.

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 pasticceria TP04MIDSX è equipaggiato con **porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica**, che assicurano una tenuta ottimale del freddo, riducendo le dispersioni di temperatura e migliorando l'efficienza energetica complessiva dell'apparecchiatura.

La dotazione di serie 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 l'allestimento interno, adattando la disposizione di griglie, vassoi e teglie alle esigenze produttive del laboratorio.

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

La struttura a **monoscocca con fondo piatto** (derivata dalla gamma di riferimento) facilita le operazioni di pulizia interna e riduce l'accumulo di sporco, contribuendo al mantenimento di elevati standard igienici all'interno del laboratorio di pasticceria.

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: 883 litri.
- Volume utile: 544 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: 270 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 84/91 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 4 porte.
- Capacità: 883 litri.

- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato pasticceria TP04MIDSX è la soluzione ideale per laboratori che necessitano di un **banco frigo ventilato a quattro porte con motore a sinistra**, capace di offrire un'ampia capacità di stoccaggio e un piano di lavoro in acciaio inox in un'unica attrezzatura.

Grazie alla combinazione di struttura robusta, refrigerazione ventilata, monoblocco estraibile, porte autochiudenti con guarnizione magnetica, evaporatore anticorrosione e allestimento interno flessibile con cremagliere e guide, questo tavolo rappresenta una scelta pratica, efficiente 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	883
Lunghezza (cm)	270
Numero Porte	4 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2/+8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	TP04MIDSX
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva