

Cod: 6180

Tavolo frigo refrigerato a basso consumo energetico in acciaio inox 3 porte classe A -2 +8 °C 1795x700x850 h mm



Descrizione

Il **tavolo frigo refrigerato per pasticcerie e cucine** è uno strumento estremamente pratico e facile da pulire.

Realizzato solo secondo i **massimi standard di qualità**, il nostro banco frigo si caratterizza per il **basso consumo energetico** e la possibilità di ospitare **contenitori a norma per la gastronomia**.

La sua struttura interna ed esterna in **acciaio inox** assicura **durevolezza e prestazioni elevate** e può essere completato e personalizzato acquistando griglie, guide, cassetti e ruote.

Design e funzionamento

Il **tavolo frigo refrigerato per gastronomia** si distingue per le linee essenziali e il design tecnico. La scelta dei materiali e la progettazione dell'aspetto esterno, sono funzionali al ruolo che il

tavolo deve rivestire in cucina o in laboratorio.

Ogni suo angolo deve infatti essere facilmente raggiungibile sia per l'uso che per la pulizia. **L'igiene assicurata dall'acciaio inox e dai suoi angoli arrotondati è senza compromessi.**

Le 3 porte di cui il banco frigo è dotato sono complete di **chiusura con molla di ritorno** il che semplifica l'apertura continua e soprattutto **assicura la freschezza dei cibi e il risparmio energetico**. Le guarnizioni magnetiche garantiscono tenuta perfetta ma sono anche **facilmente estraibili** per la manutenzione o la sostituzione.

Il **pratico display** posizionato sulla parte anteriore, permette di monitorare costantemente la temperatura d'esercizio, che va da **-2° a +8 °C**. La **refrigerazione ventilata EBM** mantiene la temperatura costante internamente al tavolo e resiste alle alte gradazioni. L'**unità refrigerata è tropicalizzata** per cui il banco frigo può lavorare senza problemi anche con temperature esterne fino a 43°C e un tasso di umidità del 60%.

il tavolo frigo refrigerato per pasticcerie e cucine è inoltre munito di un **sbrinamento automatico** e di **evaporazione della condensa anticorrosione**.

Il **gas di refrigerazione impiegato è l'R290a**, una fonte ecologica e naturale reperibile facilmente presso qualsiasi frigorista.

Davvero considerevoli sono le sue **dimensioni: 1795x700x850 h mm** per una **capacità di ben 420 litri!**

Piedi in acciaio regolabili in dotazione.

Perché è il prodotto che fa per te

I tavoli refrigerati svolgono una duplice funzione, sono utili sia per mantenere i cibi alle basse temperature sia come piano da lavoro. Uno dei motivi per cui la tua pasticceria non può fare a meno del nostro **banco frigo 3 porte** è anche la sua **capacità di ottimizzare gli spazi** fornendo una serie di vani utili. Una organizzazione particolarmente vantaggiosa anche in **bar, pizzerie e attività ristorative in generale**.

Acquistando questa attrezzatura professionale ti assicurerai:

- **comfort di lavoro**
- **durevolezza**
- **prestazioni elevate**
- **consumi contenuti**
- **versatilità**

Un **tavolo refrigerato**, infatti, può avere impostate diverse temperature a seconda degli alimenti che vengono conservati al suo interno. Il suo uso, quindi, può essere flessibile ed **adattabile ai diversi contesti di impiego**.

Soprattutto, acquistando il **Tavolo frigo refrigerato per ristorazione** lavorerai rispettando l'ambiente grazie al gas eco sostenibile utilizzato per il raffreddamento. Un gas che **assicura anche un ridotto consumo energetico, con notevole risparmio in bolletta**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1795x700x850 mm
Dimensioni griglie	330x555 mm
Dimensioni interne	1257x570x580 mm
Spessore coibentazione	60 mm

Scheda tecnica

Capacità	420 Lt
Classe energetica	A
Compressore	embraco em2x3121u
Consumo elettrico	1.73 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	120 kg
Potenza Elettrica	0.4 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	air defrost
Temperatura ambiente massima	43 °C
Temperatura d'esercizio	-2 +8 °C
Termostato	dixell/carel
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	1 Griglia per porta
--------------	---------------------