

Cod: 6183

Tavolo frigo refrigerato a basso consumo energetico in acciaio inox con alzatina 4 porte classe A -2 +8 °C 2230x700x850 h mm



Descrizione

Il tavolo frigo refrigerato 4 porte per cucine professionali è uno strumento indispensabile: estremamente pratico e facile da pulire. La costruzione del nostro tavolo frigo refrigerato per ristoranti rispetta i massimi standard di qualità e si distingue per il basso consumo energetico, la capienza e la versatilità. Decidi tu come completare l'arredamento del tuo locale. La sua struttura, interna ed esterna, in acciaio inox assicura resistenza, durevolezza e ottime prestazioni e puoi decidere di completarne il look acquistando optional (griglie, guide, cassetti e ruote) che ne aggiungono confortevolezza e praticità. Design e funzionamento Il tavolo frigo refrigerato 4 porte per gastronomia si caratterizza per le linee essenziali e il design tecnico. La scelta dei materiali e la sua progettazione seguono un iter davvero complesso per garantire massima funzionalità senza rinunciare allo stile. Ogni angolo del nostro prodotto deve, infatti, essere facilmente raggiungibile sia per l'uso che per la pulizia. L'igiene assicurata dall'acciaio inox si completa con la presenza di angoli arrotondati. Le 4 porte di cui il banco frigo si compone sono dotate di una chiusura con molla di ritorno facilitandone l'apertura continua ma, soprattutto, assicurando freschezza dei cibi e risparmio energetico. Le guarnizioni magnetiche assicurano una tenuta perfetta e la facilità con cui è possibile estrarle ne garantisce una facile manutenzione o

sostituzione. Il pratico display sulla parte frontale del tavolo, permette di monitorare costantemente la temperatura d'esercizio sempre positiva: da -2° a +8 °C. La refrigerazione ventilata EBM permette di mantenere sempre costante la temperatura internamente al tavolo mentre l'unità refrigerata tropicalizzata garantisce al tavolo frigo di lavorare senza problemi anche con temperature esterne che raggiungono i 43°C e un tasso di umidità al 60%. Il tavolo frigo refrigerato per pasticcerie e cucine è, inoltre, munito di un sistema di sbrinamento automatico air defrost. Il gas di refrigerazione impiegato è l'R290a: 100% ecologico, 100% naturale. Facilmente reperibile presso qualsiasi frigorista. Interessanti le sue dimensioni: 2230x700x850 h mm per una capacità di ben 560 litri. Fai scorta di qualità e freschezza! Perché è il prodotto che fa per te I tavoli refrigerati sono tra le prime attrezzature ad entrare in una cucina professionale affiancando in modo egregio banchi lavoro e attrezzature per il lavaggio. Uno dei motivi per cui il tuo ristorante non potrà fare a meno del nostro tavolo frigo 4 porte è la sua capacità di ottimizzare gli spazi e aumentare le tue performance lavorative. Una organizzazione particolarmente vantaggiosa anche in bar, pizzerie, pasticcerie e diverse attività ristorative in generale. Garantisci al tuo locale: comfort di lavoro; durevolezza; prestazioni elevate; consumi contenuti; versatilità. Un tavolo frigo refrigerato 4 porte per cucine professionali ti concede la possibilità di impostare diverse temperature a seconda degli alimenti conservati al suo interno. Contieni, infine, i costi delle tue bollette e scegli una soluzione eco-friendly: il nostro tavolo funziona grazie al gas refrigerante R290 e assicura qualità e costi contenuti. Cos'altro aggiungere? Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica.

Dimensioni

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	2230x700x850 mm
Dimensioni griglie	330x555 mm
Dimensioni interne	1692x570x580 mm
Spessore coibentazione	60 mm

Scheda tecnica

Capacità	560 Lt
Compressore	embraco em2x3121u
Consumo elettrico	1.91 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	149 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
--------------	---------------------