Cod: 115780020062974

Tavolo frigo refrigerato in acciaio inox 2 porte +2 +8 °C 136×70×85h cm monoblocco - FC



Descrizione

Perché acquistarlo?

Se cerchi un tavolo refrigerato che sappia coniugare **funzionalità, robustezza ed efficienza**, questo modello a 2 porte rappresenta una scelta ideale. Pensato per l'uso intensivo in ambienti professionali come ristoranti, pizzerie, gastronomie e laboratori di pasticceria, offre **ampie superfici di lavoro in acciaio inox** e una capacità interna generosa, mantenendo sempre i tuoi ingredienti alla temperatura perfetta. Inoltre, la **facilità di utilizzo** e la **manutenzione ridotta** lo rendono un prezioso alleato quotidiano.

Caratteristiche principali

- **Refrigerazione ventilata per una temperatura uniforme**
  Il sistema di **refrigerazione ventilata** assicura una distribuzione omogenea del freddo in tutto il vano interno. Ciò significa che ogni alimento, indipendentemente dalla posizione, mantiene la stessa temperatura ideale per la conservazione.
- **Controllo preciso con termostato digitale**
  Il **termostato digitale** consente di impostare con precisione la temperatura desiderata tra **+2 e +8 °C**, permettendo un controllo costante e accurato, essenziale per garantire la freschezza e la sicurezza alimentare.
- **Eliminazione della condensa grazie alla resistenza elettrica sulle porte**
  La presenza di una **resistenza elettrica integrata sulle porte** evita la formazione di condensa, anche in condizioni di elevata umidità o di frequenti aperture. Questo mantiene l'interno del tavolo sempre asciutto e igienico.
- **Sbrinamento automatico per una manutenzione semplice**
  Il sistema di **sbrinamento automatico** facilita la gestione del tavolo refrigerato, riducendo il tempo dedicato alla manutenzione e garantendo sempre le migliori prestazioni senza interventi manuali.
- **Evaporatore trattato con anticorrosione**
  L'**evaporatore con trattamento anticorrosione** prolunga la vita utile dell'apparecchiatura, proteggendo i componenti interni dall'usura dovuta all'umidità e agli agenti corrosivi.
- **Unità refrigerante monoblocco con sistema plug in**
  Il **gruppo refrigerante monoblocco**, realizzato in materiale plastico ad **alto isolamento termico**, è progettato per offrire massima efficienza energetica e semplicità di installazione grazie al pratico sistema **plug in**.
- **Porte con molla di ritorno per una chiusura sicura**
  Le **porte con molla di ritorno** si richiudono automaticamente, evitando dispersioni di freddo accidentali e migliorando l'efficienza del consumo energetico.
- **Porte con cassettiere versatili e pratiche**
  Il tavolo può essere configurato con **cassettiere a 2 o 3 cassetti**, offrendo così la massima versatilità nell'organizzazione degli spazi interni.
  Le **guide telescopiche** garantiscono un'apertura fluida e completa dei cassetti, facilitando l'accesso anche agli alimenti posizionati in fondo.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 136x70x85h cm
- **Dimensioni interne:** 90x53x56h cm
- **Capacità:** 282 Lt
- **Temperatura d'esercizio:** +2/+8 °C
- **Temperatura ambiente massima:** 35 °C
- **Refrigerazione:** ventilata
- **Sbrinamento:** automatico
- **Gas refrigerante:** R600A
- **Classe energetica:** D
- **Potenza elettrica:** 0.275 kW
- **Voltaggio:** 230 V
- **Frequenza:** 50 Hz
- **Materiale:** acciaio inox
- **Peso netto:** 88 kg

- **Peso lordo:** 106 kg
- **Spessore coibentazione:** 6 cm

Equipaggiamento standard

- **2 griglie GN1/1**
- **2 coppie di guide** per il posizionamento delle griglie

Dimensioni

Dimensioni esterne	1360x700x850 mm
Dimensioni imballo	1390x730x880 mm
Dimensioni interne	900x530x560 mm
Spessore coibentazione	60 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	282 Lt
Classe energetica	D
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Materiale	acciaio inox
Peso con imballo	106 kg
Peso netto	88 kg
Potenza Elettrica	0.275 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	automatico
Temperatura ambiente massima	35 °C
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	2 griglie GN1/1 e 2 coppie di guide