Cod: 6176

Tavolo frigo refrigerato classe A a basso consumo energetico in acciaio inox 2 porte -2 +8 °C 136×70×85h cm



Descrizione

Praticità, robustezza e capienza. Il **tavolo frigo refrigerato per pasticcerie** di Ristoattrezzature è realizzato interamente in acciaio inox e rappresenta per il settore della ristorazione un elemento indispensabile.

Particolarmente indicato in laboratori, bar, pasticcerie, rosticcerie, pizzerie e ogni area della ristorazione, quest'attrezzatura consente una organizzazione ottimale della linea.

Garantisci una corretta conservazione dei cibi alla temperatura ideale e a basso consumo, scegliendo il tavolo frigo più adatto alle tue esigenze di spazio.

Seleziona gli optional disponibili (griglie, guide, cassetti e ruote) e personalizza la tua attrezzatura professionale.

Design e funzionamento

Progettazione, scelta dei materiali e attenzione ai dettagli rendono il **tavolo frigo refrigerato 2 porte per pizzerie** di Ristoattrezzature è un elemento indispensabile in cucina. **Look lineare e design tecnico** concorrono ad aumentarne la funzionalità costituendo una zona di lavoro funzionale e confortevole.

Le **dimensioni esterne del tavolo frigo refrigerato 2 porte** sono di **136x70x85h cm**, quelle interne di **82,2x57x58h cm** per una capacità totale di circa 280 Lt.

Il piano di lavoro del **tavolo frigo refrigerato 2 porte** è realizzato in acciaio inox AISI 304, mentre la struttura è in acciaio inox 430. Il tavolo è, inoltre, dotato di 2 ante battenti con chiusura ermetica garantita da **guarnizioni magnetiche facilmente estraibili**: conserva gli alimenti alla giusta temperatura.

Un **display digitale** collocato nella parte frontale del tavolo ti aiuta nel monitoraggio costante della temperatura d'esercizio, che va da **0° a +8 °C**. Il **gas di refrigerazione impiegato è R600A**. **La classe energetica è A, la frequenza 50 Hz e il voltaggio di 230 V** . Il sistema di refrigerazione è ventilato.

Pulizia e manutenzione

Garantisci lunga vita alla tua attrezzatura professionale in poche mosse. Dopo ogni utilizzo del **tavolo frigo refrigerato 2 porte** è consigliata, infatti, una pulizia approfondita. Facile e veloce.

Utilizza un panno morbido e un detergente delicato e raggiungi facilmente ogni angolo arrotondato all'interno, scongiurando l'accumulo di residui di cibo e cattivi odori in cucina.

Perché è il prodotto che fa per te

Il **tavolo frigo refrigerato 2 porte** di Ristoattrezzature è indispensabile per ottimizzare i tempi e gli spazi di lavoro. Rappresenta, infatti, una scelta importante per la corretta conservazione degli alimenti e in più offre un pratico piano di lavoro per la lavorazione dei cibi. **Versatile, resistente e a basso consumo energetico** questo supporto permette un notevole risparmio in bolletta con i suoi 489 kWh l'anno.

Scegli prestazioni elevate e risparmio in bolletta: **acquistando questa attrezzatura professionale potrai gestire al meglio la tua area di lavoro, completandola nel modo ideale**. Seleziona gli optional disponibili e organizza al meglio anche gli spazi interni.

Particolarmente consigliata in pasticceria, hotel, pizzerie e ogni settore della gastronomia, il tavolo vanta anche un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1360x700x850 mm
Dimensioni griglie	330x555 mm
Dimensioni imballo	1415x755x885 mm
Dimensioni interne	822x570x580 mm
Spessore coibentazione	60 mm

Scheda tecnica

Capacità	280 Lt
Classe energetica	A
Compressore	embraco emb46clc
Consumo elettrico	1.34 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Peso con imballo	122 kg
Peso netto	95 kg
Potenza Elettrica	0.25 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