Cod: 6184

Tavolo frigo refrigerato a basso consumo energetico in acciaio inox 4 porte classe A -2 +8 °C 223×70×85h cm



Descrizione

Il **tavolo refrigerato con congelatore professionale di Ristoattrezzature** è un'**attrezzatura per la ristorazione** dotata di 4 ante battenti per la conservazione di alimenti a bassa temperatura, ideale per essere utilizzata all'interno di **laboratori di pasticceria o panetteria**, pizzerie, ristoranti, macellerie, hotel e tutti quegli esercizi in cui è necessario rispettare procedure d'igiene specifiche a norma di legge. Per questo motivo, il piano di lavoro è costruito in **acciaio inox AISI 304**, il materiale più indoneo ad entrare in contatto con gli alimenti e la struttura è realizzata in **acciaio inox 430**.

La temperatura d'esercizio si aggira intorno ai -2/+8°C con refrigerazione ventilata/tropicalizzata; la cella interna è unica e non vi sono ambienti separati suddivisi per ogni porta, questo per consentire all'apparecchio di raffreddare in modo omogeno un solo vano, pur essendo predisposto per avere più ante d'apertura.

Inoltre, è possibile acquistare, come optional aggiuntivo, kit completi di 4 ruote girevoli per rendere più agevoli le operazioni di pulizia e igienizzazione degli ambienti in cui sono posizionati, griglie, guide e cassettiere a norma per la gastronomia.

Messa in funzione del tavolo congelatore

Prima di mettere in funzione il macchinario, a seguito della consegna, ti suggeriamo di tenerlo spento per almeno 6 ore, accenderlo e aspettare il raggiungimento della temperatura desiderata, solo successivamente, inserire gli alimenti e le bevande all'interno.

Scegliere un tavolo congelatore tropicalizzato, che significa e quali sono i vantaggi?

Una macchina frigorifera tropicalizzata (classe climatica “T”) ha la caratteristica di mantenere il rendimento garantito, anche in presenza di una temperatura ambiente superiore ai 40°C. Scegliere un'attrezzatura professionale refrigerata tropicalizzata significa acquistare un frigorifero di maggior efficienza e ottenere un risparmio energetico notevole (considerato che, a volte, è necessario installare dei condizionatori nell'ambiente di lavoro in cui è posizionato il tavolo, per mantenere più bassa la temperatura esterna).

Come pulire l’acciaio inox delle attrezzature professionali per il congelamento?

Nonostante l’acciaio inox sia estremamente resistente, per pulire le attrezzature professionali della tua pizzeri non dovrai utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi. L’aceto bianco è un prodotto che si utilizza molto spesso per la pulizia dei **piani di lavoro per cucina**: mescolato con acqua è l’ingrediente ideale per rendere brillanti tutte le superfici in acciaio inox e rimuovere i cattivi odori lasciati dai residui di cibo sul bancone.

Cosa significa tavolo refrigerato a basso consumo energetico?

Il consumo di energia elettrica è sicuramente una voce importante delle tue spese mensili, visti i costi di approvvigionamento e l'inquinamento che deriva dalla sua produzione; e sicuramente, all'interno di una cucina o di laboratori per le lavorazioni di alimenti, la refrigerazione è l'attività basilare ma anche quella che consuma più energia elettrica. Per questo motivo, ti propone dei tavoli refrigerati e che si distinguono dagli altri comunemente in commercio, per un minor consumo e un minor impatto ambientale.

Gli elementi che fanno la differenza sono 3:

- Gas R290 (propano) a basso impatto ambientale: questo tipo di gas ha anche il vantaggio di rendere circa il 10% in più rispetto agli attuali utilizzati.
- Gestione evaporatore e condensatore: sbrinamento dell’evaporatore mediante circuito di gas caldo evitando lo sbrinamento tramite resistenza che consumerebbe più energia elettrica. Il sistema funziona utilizzando un primo circuito a gas caldo che scalda l’evaporatore e non appena l’acqua esce all’esterno con un secondo circuito a gas caldo viene fatta evaporare. Il condensatore è a filo, una svolta altamente innovativa nella refrigerazione professionale, grandi vantaggi per manutenzione e pulizia, rendimento sempre elevato e ridotti i rischi di danneggiamento.
- Centralina elettronica di controllo: questo permette di impostare due diversi gruppi di parametri, uno per il periodo della giornata dove il personale utilizza i prodotti all’interno dell’armadio e questo prevede che le temperature siano più basse della temperatura limite superiore e che gli sbrinamenti siano il meno possibile per cercare di compensare gli innalzamenti di temperatura che si creano durante le aperture.

Dimensioni

Dimensioni esterne	2230x700x850 mm
Dimensioni griglie	330x555 mm
Dimensioni imballo	2285x755x885 mm
Dimensioni interne	1692x570x580 mm
Spessore coibentazione	60 mm

Scheda tecnica

Capacità	560 Lt
Classe energetica	A
Compressore	embraco em2x3121u
Consumo elettrico	1.91 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso con imballo	176 kg
Peso netto	145 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