Morue: 6184

Table réfrigérée à faible consommation d'énergie en acier inoxydable, 4 portes, classe A, -2 à +8 °C, 223 × 70 × 85 h cm



Description

La **table réfrigérée avec congélateur professionnel de Ristoattrezzature** est**un équipement de restauration** doté de 4 portes battantes pour la conservation des aliments à basse température, idéale pour une utilisation dans **les ateliers de pâtisserie ou de boulangerie**, les pizzerias, restaurants, boucheries, hôtels et tous les établissements où il est nécessaire de respecter des procédures d'hygiène spécifiques conformément à la législation en vigueur. C'est pourquoi le plan de travail est fabriqué en **acier inoxydable AISI 304**, le matériau le plus adapté au contact alimentaire, et la structure est en **acier inoxydable 430**.

La température de fonctionnement est comprise entre -2 et +8 °C avec une réfrigération ventilée/tropicalisée ; la chambre froide interne est unique et il n'y a pas de compartiments séparés par porte, ce qui permet à l'appareil de refroidir de manière homogène un seul compartiment, bien qu'il soit conçu pour comporter plusieurs portes.

De plus, il est possible d'acheter, en option, des kits complets comprenant 4 roulettes pivotantes pour faciliter les opérations de nettoyage et d'assainissement des locaux dans lesquels ils sont installés, ainsi que des grilles, des glissières et des tiroirs conformes aux normes de la restauration.

Mise en service de la table de congélation

Avant de mettre l'appareil en service, après la livraison, nous vous recommandons de le laisser éteint pendant au moins 6 heures, de l'allumer et d'attendre qu'il atteigne la température souhaitée ; ce n'est qu'ensuite que vous pourrez y placer les aliments et les boissons.

Pourquoi choisir une table-congélateur tropicalisée, qu'est-ce que cela signifie et quels en sont les avantages ?

Un appareil de réfrigération tropicalisé (classe climatique « T ») a la particularité de maintenir un rendement garanti, même lorsque la température ambiante dépasse 40 °C. Choisir un équipement professionnel de réfrigération tropicalisé, c'est opter pour un réfrigérateur plus efficace et réaliser des économies d'énergie considérables (étant donné qu'il est parfois nécessaire d'installer des climatiseurs dans le local où se trouve la table, afin de maintenir une température extérieure plus basse).

Comment nettoyer l'acier inoxydable des équipements professionnels de congélation ?

Bien que l'acier inoxydable soit extrêmement résistant, vous ne devez pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs pour nettoyer les équipements professionnels de votre pizzeria. Le vinaigre blanc est un produit très souvent utilisé pour nettoyer les **plans de travail de cuisine**: mélangé à de l'eau, c'est l'ingrédient idéal pour faire briller toutes les surfaces en acier inoxydable et éliminer les mauvaises odeurs laissées par les résidus alimentaires sur le comptoir.

Que signifie « table réfrigérée à faible consommation d'énergie » ?

La consommation d'électricité représente sans aucun doute un poste important de vos dépenses mensuelles, compte tenu des coûts d'approvisionnement et de la pollution liée à sa production ; et il est certain que, dans une cuisine ou dans des ateliers de transformation alimentaire, la réfrigération est l'activité fondamentale, mais aussi celle qui consomme le plus d'électricité. C'est pourquoi nous vous proposons des tables réfrigérées qui se distinguent des autres modèles couramment disponibles sur le marché, grâce à une consommation réduite et un impact environnemental moindre.

Trois éléments font la différence :

- Le gaz R290 (propane) à faible impact environnemental : ce type de gaz présente également l'avantage d'offrir un rendement supérieur d'environ 10 % par rapport aux gaz actuellement utilisés.
- Gestion de l'évaporateur et du condenseur : dégivrage de l'évaporateur par un circuit de gaz chaud, évitant ainsi le dégivrage par résistance qui consommerait davantage d'électricité. Le système fonctionne à l'aide d'un premier circuit de gaz chaud qui chauffe l'évaporateur et, dès que l'eau s'écoule vers l'extérieur, un deuxième circuit de gaz chaud la fait s'évaporer. Le condenseur est de type « à fil », une avancée très innovante dans le domaine de la réfrigération professionnelle, offrant de grands avantages en termes d'entretien et de nettoyage, un rendement toujours élevé et une réduction des risques de dommages.

- Unité de commande électronique : elle permet de définir deux groupes de paramètres distincts : l'un pour la période de la journée où le personnel utilise les produits à l'intérieur de l'armoire, ce qui implique que les températures soient inférieures à la limite supérieure et que les dégivrages soient aussi rares que possible afin de compenser les hausses de température qui se produisent lors des ouvertures.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	2285x755x885 mm
Dimensions des grilles	330x555 mm
Dimensions extérieures	2230x700x850 mm
Dimensions intérieures	1692x570x580 mm
Épaisseur de l'isolation	60 mm

Fiche technique

Capacité	560 Lt
Classe énergétique	A
Compresseur	embraco em2x3121u
Consommation électrique	1.91 Kw/24h
Dégivrage	dégivrage par air
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	176 kg
Poids net	145 kg
Puissance électrique	0,4 kW
Réfrigération	aéré
Température ambiante maximale	43 °C
Température de fonctionnement	-2 +8 °C
Tension	230 V
Thermostat	Dixell/Carel

Équipement de série

Fourni avec	1 grille pour porte