

Cod: 6180

Tavolo frigo refrigerato a basso consumo energetico in acciaio inox 3 porte classe A -2 +8 °C 1795x700x850 h mm



Descrizione

Il tavolo frigo refrigerato per pasticcerie e cucine è uno strumento estremamente pratico e facile da pulire. Realizzato solo secondo i massimi standard di qualità, il nostro banco frigo si caratterizza per il basso consumo energetico e la possibilità di ospitare contenitori a norma per la gastronomia. La sua struttura interna ed esterna in acciaio inox assicura durevolezza e prestazioni elevate e può essere completato e personalizzato acquistando griglie, guide, cassetti e ruote. Design e funzionamento Il tavolo frigo refrigerato per gastronomia si distingue per le linee essenziali e il design tecnico. La scelta dei materiali e la progettazione dell'aspetto esterno, sono funzionali al ruolo che il tavolo deve rivestire in cucina o in laboratorio. Ogni suo angolo deve infatti essere facilmente raggiungibile sia per l'uso che per la pulizia. L'igiene assicurata dall'acciaio inox e dai suoi angoli arrotondati è senza compromessi. Le 3 porte di cui il banco frigo è dotato sono complete di chiusura con molla di ritorno il che semplifica l'apertura continua e soprattutto assicura la freschezza dei cibi e il risparmio energetico. Le guarnizioni magnetiche garantiscono tenuta perfetta ma sono anche facilmente estraibili per la manutenzione o la sostituzione. Il pratico display posizionato sulla parte anteriore, permette di monitorare costantemente la temperatura d'esercizio, che va da -2° a +8 °C. La refrigerazione ventilata

EBM mantiene la temperatura costante internamente al tavolo e resiste alle alte gradazioni. L'unità refrigerata è tropicalizzata per cui il banco frigo può lavorare senza problemi anche con temperature esterne fino a 43°C e un tasso di umidità del 60%. Il tavolo frigo refrigerato per pasticcerie e cucine è inoltre munito di un sbrinamento automatico e di evaporazione della condensa anticorrosione. Il gas di refrigerazione impiegato è l'R290a, una fonte ecologica e naturale reperibile facilmente presso qualsiasi frigorista. Davvero considerevoli sono le sue dimensioni: 1795x700x850 h mm per una capacità di ben 420 litri! Piedi in acciaio regolabili in dotazione. Perché è il prodotto che fa per te I tavoli refrigerati svolgono una duplice funzione, sono utili sia per mantenere i cibi alle basse temperature sia come piano da lavoro. Uno dei motivi per cui la tua pasticceria non può fare a meno del nostro banco frigo 3 porte è anche la sua capacità di ottimizzare gli spazi fornendo una serie di vani utili. Una organizzazione particolarmente vantaggiosa anche in bar, pizzerie e attività ristorative in generale. Acquistando questa attrezzatura professionale ti assicurerai: comfort di lavoro durevolezza prestazioni elevate consumi contenuti versatilità Un tavolo refrigerato, infatti, può avere impostate diverse temperature a seconda degli alimenti che vengono conservati al suo interno. Il suo uso, quindi, può essere flessibile ed adattabile ai diversi contesti di impiego. Soprattutto, acquistando il Tavolo frigo refrigerato per ristorazione lavorerai rispettando l'ambiente grazie al gas eco sostenibile utilizzato per il raffreddamento. Un gas che assicura anche un ridotto consumo energetico, con notevole risparmio in bolletta.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1795x700x850 mm
Dimensioni griglie	330x555 mm
Dimensioni interne	1257x570x580 mm
Spessore coibentazione	60 mm

Scheda tecnica

Capacità	420 Lt
Classe energetica	A
Compressore	embraco em2x3121u
Consumo elettrico	1.73 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	120 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
--------------	---------------------