

Tavolo Refrigerato con Lavello 2 porte alzatina Prof. 700 mm 0°C/+10°C Classe energetica A

MODELLO: TL702AL

Dimensioni esterne

L 1280 x P 700 x H 950 mm

2.133,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Dimensioni esterne	L 1280 mm x P 700 mm x H 950 mm
Profondità tavolo refrigerato	700 mm
Potenza	0,35 KW
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Peso	94 Kg
Temperatura	0°C/+10°C
Capacità	280 lt
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	2
Classe energetica	A
Temperatura (+/-)	Positiva
Dotazione di serie	1 ripiano regolabile GN1/1 530 x 325 mm per porta, piedini regolabili, cavo+presa
Struttura esterna	In acciaio ino x

Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Controllo temperatura	Tramite termostato digitale
Alzatina	Con alzatina
Tipologia tavolo refrigerato	Specifico per griglie GN1/1
Motore	a bordo
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Posizione motore	a destra
Normative	CE disponibile
Piano di lavoro	sì
Certificato CAM	Disponibile

Descrizione

Tavolo refrigerato GN1/1 con lavello, provvisto di 2 porte, alzatina e profondità 700 mm.

Il **tavolo refrigerato con lavello professionale** rappresenta la soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, mense, laboratori alimentari e cucine professionali che necessitano di una postazione di lavoro pratica, igienica e altamente performante. **Realizzato in acciaio inox AISI 304**, combina un ampio piano di lavoro con lavello integrato e un efficiente sistema di refrigerazione ventilata, garantendo massima funzionalità e ottimizzazione degli spazi.

Grazie al **gruppo refrigerante monoblocco parzialmente estraibile** e alla progettazione per classe climatica 5 (tropicalizzata), il tavolo assicura prestazioni affidabili anche in ambienti caratterizzati da temperature elevate. Il sistema di refrigerazione ventilata distribuisce uniformemente il freddo all'interno del vano, preservando la qualità e la freschezza degli alimenti.

L'**evaporatore trattato con verniciatura catodica (cataforesi)** offre una maggiore resistenza alla corrosione, mentre lo sbrinamento automatico, gestito da un avanzato controllore digitale con display touch capacitivo, riduce gli interventi di manutenzione e garantisce un funzionamento costante nel tempo.

La struttura è realizzata in acciaio inox AISI 304 con fondo in acciaio galvanizzato e presenta angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e garantire elevati standard igienici. Il **piano di lavoro con alzatina in acciaio inox spessore 10/10** è disponibile con vasca lavello inserita, offrendo robustezza e praticità nelle attività quotidiane.

Le **porte con chiusura automatica** e blocco in apertura a 100° migliorano l'ergonomia durante l'utilizzo, mentre la **guarnizione magnetica** a sette camere, facilmente removibile, assicura un'eccellente tenuta termica e una semplice manutenzione.

L'**isolamento ad alta efficienz**a, realizzato con poliuretano HFO ad alta pressione (privo di CFC e HCFC) e **spessore di 60 mm**, contribuisce a ridurre i consumi energetici e a mantenere una temperatura stabile all'interno del vano refrigerato.

Le guide e cremagliere in acciaio inox AISI 304, regolabili ed estraibili, permettono una configurazione flessibile degli spazi interni. La capacità massima di allestimento raggiunge 9 livelli per porta con passo da 55 mm, garantendo un'elevata capacità di stoccaggio per contenitori e griglie GN 1/1.

Caratteristiche principali

- Tavolo refrigerato professionale con lavello integrato
- Refrigerazione ventilata temperatura 0°C/+10°C
- Gruppo monoblocco parzialmente estraibile
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Lavello inserito 330 x 235 x 180mm
- Foro diametro 35 mm per rubinetto (non incluso)
- Sbrinamento automatico
- Isolamento in poliuretano HFO da 60 mm
- Guide e cremagliere inox regolabili ed estraibili
- Piedini inox AISI 304 regolabili
- 2 griglie GN 1/1 incluse
- 2 coppie di guide incluse
- Capacità massima: 9 livelli GN 1/1 per porta

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto