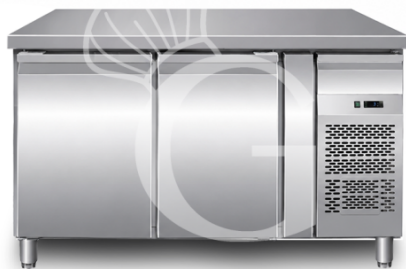


Tavolo refrigerato 2 porte, cassetto sopra al motore, profondità 700 mm e temperatura -2°C/+8°C - Classe energetica B



MODELLO: G-GN2100TN

Dimensioni esterne

L 1360 x P 700 x H 860/960 mm

980,00 € + IVA



 **Disponibile a magazzino**

Dimensioni esterne	L 1360 mm x P 700 mm x H 860/960 mm
Dimensioni interne	L 902 mm x P 530 mm x H 589 mm
Profondità tavolo refrigerato	700 mm
Potenza	0,26 KW
Peso netto	98 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Temperatura	-2 °C/+8°C
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	2
Capacità frigo	282 LT
Max temperatura/ Umidità ambiente	+32°C / 55% HR
Classe energetica	B

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	2 griglie GN1/1, 2 coppie di guide
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x - AISI304
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Non reversibile
Cassettiera	Senza cassettera
Controllo temperatura	elettronico
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Alzatina	Senza alzatina
Tipologia tavolo refrigerato	Specifico per griglie GN1/1
Motore	a bordo
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Quantità di gas	100 gr
Temperatura (+/-)	Positiva

Descrizione

Tavolo refrigerato con 2 porte, cassetto sopra al motore, profondità 700 mm e temperatura -2°C/+8°C - Classe energetica B.

Il **tavolo refrigerato gastronomia GN 1/1 con refrigerazione ventilata** è la soluzione professionale ideale per ristoranti, pizzerie, gastronomie, laboratori alimentari e cucine professionali che necessitano di massima affidabilità, conservazione ottimale degli alimenti e praticità d'uso quotidiana. **Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304**, garantisce elevati standard di igiene, resistenza alla corrosione e lunga durata nel tempo, anche in ambienti di lavoro intensivi.

Grazie al sistema di **refrigerazione ventilata positiva**, l'aria fredda viene distribuita con andamento circolare, assicurando una temperatura uniforme senza colpire direttamente gli alimenti. Questo permette una conservazione ottimale dei prodotti freschi mantenendone qualità, umidità e caratteristiche organolettiche.

Il **gruppo refrigerante incorporato ed estraibile** facilita le operazioni di manutenzione e pulizia, riducendo i tempi di fermo macchina e migliorando l'efficienza operativa della cucina professionale. Dispone di **cassetto neutro** posto sopra il vano motore.

Il **controllo elettronico della temperatura** con termostato digitale consente una gestione precisa e intuitiva del raffreddamento, mentre il sistema di **sbrinamento automatico** con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura elimina la formazione di ghiaccio garantendo prestazioni costanti nel tempo.

Per offrire massima praticità e affidabilità, il tavolo refrigerato è dotato di **evaporazione automatica dell'acqua di condensa**, evaporatore trattato anticorrosione e resistenza elettrica lungo la cornice porta per prevenire la formazione di condensa anche in ambienti particolarmente umidi.

La struttura professionale include **porte con molla di ritorno automatica, guarnizioni estraibili senza utensili** per una pulizia rapida e fondo interno con angoli arrotondati che facilita l'igienizzazione quotidiana. I piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304 permettono un perfetto adattamento a qualsiasi superficie di lavoro. Lo schienale in acciaio inox consente inoltre il posizionamento a muro, ottimizzando gli spazi nelle cucine professionali.

Caratteristiche Tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Gruppo incorporato estraibile
- Controllo elettronico con termostato digitale
- Sbrinamento automatico
- Evaporazione automatica della condensa
- 2 Porte cieche con chiusura automatica
- Fondo interno con angoli arrotondati
- Piedini inox regolabili in altezza

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

**SE SI ACQUISTANO I CASSETTI COME CORRELATI, E' NECESSARIO SPECIFICARE LA POSIZIONE NELLA QUALE INSERIRE I CASSETTI SEGUENDO LO SCHEMA PRESENTE NELLA GALLERIA DELLE FOTO.
QUALORA NON VENISSE SPECIFICATA LA POSIZIONE DEI CASSETTI, IN AUTOMATICO I CASSETTI VERRANNO MONTATI NEL VANO/NEI VANI PIU' LONTANI DAL MOTORE.**

