

Tavolo Refrigerato 4 porte con alzatina 0°C/+8°C classe energetica A Profondità 600 mm



MODELLO: GAS4200CTN

Dimensioni esterne

L 2250 x P 600 x H 950 mm

1.555,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 2250 mm x P 600 mm x H 950 mm
Dimensioni interne	L 1720 mm x P 470 mm x H 580 mm
Profondità tavolo refrigerato	600 mm
Potenza	0,25 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	0°/ +8° C
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	4
Capacità frigo	322 LT
Max temperatura/ Umidità ambiente	+40°C / 40% HR
Classe energetica	A
Temperatura (+/-)	Positiva

Struttura esterna	In acciaio ino x
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	tramite termostato digitale
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Non reversibile
Cassettiera	Senza cassetteria
Controllo temperatura	tramite termostato digitale
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Alzatina	Con alzatina
Tipologia tavolo refrigerato	Standard
Classe climatica	5
Motore	a bordo
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Posizione motore	a destra

Disponibilità	Disponibile a Magazzino	Piano di lavoro	sì
Dotazione di serie	1 griglia e una coppia guide per porta		
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi		

Descrizione

Tavolo Refrigerato 4 porte con alzatina 0°C/+8°C classe energetica A Profondità 600 mm.

Il **tavolo refrigerato in acciaio inox 4 porte con alzatina** è la soluzione ideale per ristoranti, pizzerie, bar, gastronomie, pasticcerie e cucine professionali che necessitano di conservare alimenti freschi in modo sicuro, efficiente e sempre a portata di mano. **Realizzato interamente in acciaio inox**, garantisce elevati standard di igiene, robustezza e resistenza alla corrosione, risultando perfetto per un utilizzo intensivo nel settore della ristorazione. La capacità di 322 litri e la **temperatura regolabile da 0°C a +8°C** consentono di conservare ingredienti e preparazioni nelle condizioni ottimali.

La **refrigerazione ventilata** assicura una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno del vano, mantenendo una temperatura costante su tutti i ripiani e preservando la qualità degli alimenti.

L'**unità refrigerante monoblocco completamente estraibile** facilita le operazioni di manutenzione, mentre il compressore di alta qualità e il refrigerante ecologico R290 garantiscono elevate prestazioni, consumi ridotti e un minore impatto ambientale.

Lo spessore dell'**isolamento in poliuretano da 60 mm** migliora l'efficienza energetica, contribuendo a mantenere stabile la temperatura interna e a ridurre i consumi.

Le **guarnizioni magnetiche sono facilmente sostituibili** senza l'utilizzo di attrezzi, mentre il sistema anti-condensa integrato nel telaio delle porte evita la formazione di umidità anche durante un utilizzo frequente.

Il controllo elettronico con display digitale permette di monitorare e regolare facilmente la temperatura, offrendo precisione e praticità d'uso. I **ripiani sono predisposti per contenitori**, rendendo il tavolo refrigerato particolarmente versatile e adatto alle esigenze della ristorazione professionale.

Caratteristiche tecniche

- Temperatura di esercizio: 0°C / +8°C
- Isolamento in poliuretano ad alta densità da 60 mm
- Compressore professionale ad alte prestazioni
- Unità refrigerante monoblocco completamente estraibile
- Sistema anti-condensa nel telaio porta
- Guarnizioni magnetiche removibili senza utensili
- Controllo elettronico con display digitale della temperatura
- Dotazione interna: 1 ripiano e 1 coppia di guide per porta

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