



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## TAVOLI REFRIGERATI SERIE GASTRONORM

tavoli refrigerati della serie Gastronorm 1/1 sono strumenti di lavoro robusti, esteticamente piacevoli e dalle performances elevate. La gamma prevede apparecchi ventilati con profondità di 70 cm (GN 1/1) ad 1,2,3,4 sportelli o con cassettiere da 1/2, 1/3, 2/3 per la conservazione dei prodotti a temperatura positiva (-2°+8°C) e negativa (-15°-20°C); E' disponibile, per ogni versione con gruppo incorporato, una corrispondente versione predisposta per collegamento a gruppo remoto. In questo caso i tubi sono saldati alle estremità e il circuito è pressurizzato con azoto a totale garanzia di ermeticità. Il vano tecnico si riduce di 210 mm per alloggiare la sola valvola termostatica e i tubi predisposti per il collegamento all'unità.

Prerogativa di Cold Line è di offrire per tutta la gamma di tavoli refrigerati la possibilità di posizionare il **vano motore a destra o a sinistra dell'apparecchio senza alcun sovrapprezzo**. In questo modo, l'unità condensatrice sarà posizionata sempre lontano da fonti di calore (forni o piani cottura) ottimizzando la resa frigorifera e riducendo i consumi.



Il mobile schiumato ha spessore di isolamento di 60 mm tetto compreso: il piano di lavoro, quindi, non è un elemento isolante. Ciò permette di installare il tavolo senza piano di lavoro ad incasso o di rivestirlo con piani di marmo o granito. La versione con piano di lavoro è disponibile con o senza alzatine, il bordo anteriore è arrotondato di serie (raggio mm 10). Nel piano di lavoro con alzatina, la parte posteriore della stessa è chiusa mediante un tamponamento in acciaio INOX, per impedire allo sporco di accumularsi nell'intercapedine aperta, e per irrobustire la struttura. Tutti i tavoli sono equipaggiati di serie con **batterie evaporanti verniciate per cataforesi** (moderno procedimento di verniciatura elettrolitica di qualità ed efficacia protettiva molto superiore al sistema a polveri) di totale **garanzia contro la corrosione**. Una copertura INOX forata protegge le mani dell'utilizzatore da contatti accidentali con le alette dell'evaporatore.

La refrigerazione ventilata rende ottimale la distribuzione interna della temperatura grazie ad un efficiente sistema di circolazione forzata dell'aria. E' prevista comunque anche la versione statica con evaporatore integrato nella schiena interna. Tutti i tavoli Gastronorm 1/1 prevedono come **standard lo sbrinamento a gas caldo** che consente di eliminare la brina dall'evaporatore in tempi molto brevi evitando sbalzi termici dannosi ai prodotti conservati. **L'evaporazione della condensa è automatica**: una resistenza "intelligente" nella vaschetta di raccolta si attiva solo in presenza di acqua, riducendo al minimo il consumo energetico. **Il vano motore è insonorizzato**; fa parte integrante della struttura coibentata del mobile rendendo più silenzioso e confortevole l'ambiente di lavoro. **Il flusso dell'aria nel vano tecnico è esclusivamente frontale**: l'aria viene aspirata dalla parte inferiore ed espulsa da quella superiore. Ciò permette di accostare il mobile alla parete, o ad altro elemento di arredo, senza prevedere aree di rispetto per l'evacuazione dell'aria stessa. **L'unità condensante estraibile** consente di effettuare con estrema facilità le operazioni di pulizia del condensatore e la manutenzione ordinaria.



### Controllore digitale con buzzer (versione per tavoli con gruppo incorporato)



**Allarmi visivi e sonori** per porta aperta, alta temperatura, bassa temperatura. **Sportellino di protezione della tastiera dagli agenti esterni** **Minima e massima temperatura** Queste funzioni sono utili per controllare le temperature massime o minime registrate. Ad esempio dopo una lunga assenza durante la quale non è stato possibile leggere la temperatura sul display, è possibile verificare che i prodotti conservati non abbiano subito alterazioni dovute ad anomale alterazioni della temperatura. **Ciclo di raffreddamento continuo** Questa funzione permette di avviare dei cicli di funzionamento ininterrotti del compressore. È utile in caso sia necessario raffreddare in tempi brevi dei prodotti appena introdotti nell'apparecchio. **Il ciclo di raffreddamento continuo non può in alcun modo essere utilizzato in sostituzione di apparecchi specifici come l'abbattitore di temperatura**

### Hot Key



**Sistema di programmazione hot-key** Tutti gli strumenti della serie **Master** possono essere facilmente programmati con la speciale chiave hot-key fornibile su richiesta. Inserendola nell'apposita presa seriale posta nella parte posteriore dello strumento, è possibile eseguire il **download dei dati in pochi secondi**, sistema veloce, sicuro e ideale per l'assistenza tecnica.

### Caratteristiche tecniche

Struttura in acciaio inox AISI 304 18/10 esterno Scotch Brite - Isolamento in poliuretano espanso CFC-free densità 40÷41 Kg/mc - Spessore di isolamento 60 mm - Gas refrigerante R404a - Evaporatori verniciati per cataforesi - Alimentazione 230V/50hz

tavolo GN1/1 1 porta	con gruppo incorporato
tavolo GN1/1 2 porte	con gruppo incorporato
tavolo GN1/1 3 porte	con gruppo incorporato
tavolo GN1/1 4 porte	con gruppo incorporato
tavolo GN1/1 1 porta	predisposto per gruppo remoto
tavolo GN1/1 2 porte	predisposto per gruppo remoto
tavolo GN1/1 3 porte	predisposto per gruppo remoto
tavolo GN1/1 4 porte	predisposto per gruppo remoto



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

**Le cremagliere sono facilmente smontabili senza l'ausilio di utensili.** Questo permette di velocizzare le periodiche operazioni di pulizia del vano interno



**Il piano di lavoro ha di serie il bordo anteriore raggato**

**Le porte sono reversibili, autochiudenti con fermo a 90° per facilitare carico e pulizia. Il maniglione incorporato ha spessore di 2 mm**



**Griglia rilsan con guide INOX antiribaltamento**

**Gli angoli interni arrotondati garantiscono una facile pulizia**

