

SKU: 2978807

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox apribile Modello CR90A - 2 porte autochiudenti Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox apribile

La saladette refrigerata modello **CR90A** è progettata per l'utilizzo di bacinelle **GN 1/1** ed è dotata di **top inox apribile**, ideale per la preparazione e il servizio di ingredienti freschi in ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie.

La struttura con **corpo esterno ed interno in acciaio inox** offre robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questo mobile refrigerato adatto a un uso professionale quotidiano.

Caratteristiche principali

La CR90A adotta un sistema di **refrigerazione statica** con **sbrinamento automatico a fermata compressore**, che assicura una distribuzione uniforme del freddo e riduce gli interventi manuali di manutenzione.

L'isolamento è realizzato con **schiumatura in ciclopentano da 45 mm di spessore per lato**, migliorando la tenuta termica e contribuendo al contenimento dei consumi energetici.

Il **termostato digitale** permette di impostare in modo preciso la temperatura di esercizio, garantendo un controllo costante per la corretta conservazione degli alimenti.

Il vano motore è **estraibile**, caratteristica che facilita le operazioni di assistenza post-vendita e riduce i tempi di fermo macchina in caso di manutenzione.

Il pannello frontale è realizzato con **fori a asola** per una migliore circolazione dell'aria, mentre il **thermal-braker in plastica anti-condensazione** come cornice del corpo aiuta a prevenire la formazione di condensa nelle zone più esposte.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La saladette è equipaggiata con **2 ripiani regolabili GN 1/1**, che permettono di organizzare in modo flessibile bacinelle e contenitori in funzione delle esigenze operative del locale.

Le **2 porte autochiudenti**, con nuovo design e sagomatura interna per una migliore tenuta termica, aiutano a ridurre le dispersioni di freddo durante le fasi di lavoro.

Le **guarnizioni estraibili** facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione, contribuendo al mantenimento delle condizioni igieniche del mobile.

Sono presenti **4 piedini regolabili frontali** e **4 roller fissi**, che consentono di livellare la macchina e spostarla con maggiore facilità in caso di necessità.

Tra le dotazioni figurano anche la **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** e il **filtro del condensatore facilmente rimovibile**, entrambi pensati per semplificare le operazioni di manutenzione.

I **supporti vaschette "ad uncino"**, inclusi, offrono maggiore stabilità alle bacinelle, evitando movimenti accidentali durante l'utilizzo.

La presenza della **serratura vano motore** di serie aggiunge un ulteriore livello di sicurezza per l'accesso ai componenti tecnici.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox apribile.
- Corpo esterno ed interno in acciaio inox.
- Refrigerazione statica.
- Sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Schiumatura in ciclopentano (45 mm per lato).
- Termostato digitale.
- Vano motore estraibile.
- Thermal-braker in plastica anti-condensazione come cornice del corpo.
- Filtro condensatore facilmente rimovibile.
- Vaschetta raccolta acqua separata in plastica.
- Pannello frontale con fori a asola per migliore circolazione dell'aria.
- Ripiani regolabili GN 1/1: 2 pezzi.
- Porte autochiudenti con nuova sagomatura interna.
- Guarnizioni estraibili.
- Serratura vano motore di serie.
- 4 piedini regolabili frontali + 4 roller fissi.
- Supporti vaschette "ad uncino" inclusi.
- Assorbimento: 142,4 W.
- Peso: 86 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 88,3 cm.
- Capacità: 230 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata GN 1/1 CR90A con top inox apribile e 2 porte autochiudenti è una soluzione ideale per chi necessita di un **banco ingredienti compatto** per la preparazione a freddo, con ripiani GN 1/1 regolabili e struttura completamente in acciaio inox.

Grazie alla refrigerazione statica, allo sbrinamento automatico, all'isolamento in ciclopentano da 45 mm, al vano motore estraibile e alle numerose dotazioni di serie, rappresenta una scelta pratica, efficiente e igienica per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono organizzare al meglio la linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88.3
Capacità LT	230
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CR 90A