

SKU: 2978808

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox apribile Modello CRQ90A - 2 porte autochiudenti Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox apribile CRQ90A

La saladette refrigerata modello **CRQ90A** è progettata per la preparazione e la conservazione di **insalate, condimenti e ingredienti freschi**, con vasca GN 1/1 e **top in acciaio inox apribile** che funge da pratico piano di lavoro per ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie.

Il **corpo esterno ed interno in acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo l'attrezzatura adatta a un utilizzo intensivo e continuativo nelle cucine professionali.

Caratteristiche principali

La CRQ90A utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per la conservazione di prodotti freschi, con una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella.

Il ciclo di **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e limita gli interventi manuali, mantenendo efficiente il circuito frigorifero nel

tempo.

L'isolamento è realizzato tramite **schiumatura in ciclopentano da 45 mm di spessore per lato**, che migliora la tenuta termica e contribuisce al contenimento dei consumi energetici.

Il **termostato digitale** consente di impostare e controllare con precisione la temperatura di esercizio, garantendo condizioni ottimali per la conservazione degli alimenti.

Il **vano motore estraibile** facilita gli interventi di manutenzione e assistenza, permettendo un accesso rapido ai componenti tecnici senza dover smontare la struttura.

La cornice del corpo è dotata di **thermal-braker in plastica anti-condensazione**, studiato per ridurre la formazione di condensa nelle zone più esposte e migliorare il comfort d'uso.

Il pannello frontale con **fori a asola** favorisce una migliore circolazione dell'aria verso il condensatore, contribuendo a mantenere efficiente il sistema di raffreddamento.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La saladette è equipaggiata con **ripiani regolabili GN 1/1** in numero di **2 pezzi**, che permettono di organizzare in modo flessibile bacinelle e contenitori all'interno del vano refrigerato.

Le **due porte autochiudenti**, con nuovo design e sagomatura interna per una maggiore tenuta termica, riducono le dispersioni di freddo durante le frequenti aperture in fase di servizio.

Le **guarnizioni estraibili** semplificano le operazioni di pulizia e sostituzione, contribuendo al mantenimento degli standard igienici richiesti nella ristorazione professionale.

La macchina dispone di **4 piedini regolabili frontali** e **4 roller fissi**, che consentono un corretto livellamento al suolo e agevolano lo spostamento e il posizionamento dell'attrezzatura.

I **supporti vaschette "ad uncino"**, inclusi nella dotazione, garantiscono una maggiore stabilità delle gastronorm durante l'uso quotidiano.

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

La presenza della **serratura vano motore** di serie aumenta la sicurezza, limitando l'accesso non autorizzato ai componenti frigoriferi.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN1/1 con top inox apribile modello CRQ90A.
- Corpo esterno ed interno in acciaio inox.
- Refrigerazione statica.
- Sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Schiumatura in ciclopentano (45 mm di spessore per lato).
- Termostato digitale.
- Vano motore estraibile per un servizio post-vendita più agevole.
- Thermal-braker in plastica anti-condensazione come cornice del corpo.
- Filtro del condensatore facilmente rimovibile.
- Vaschetta raccolta acqua separata in plastica.
- Pannello frontale con "fori a asola" per una migliore circolazione dell'aria.
- Ripiani regolabili GN1/1: 2 pezzi.
- Porte autochiudenti (nuovo design con sagomatura interna per una maggior tenuta termica).
- Guarnizioni estraibili.

- Serratura vano motore di serie.
- N. 4 piedini regolabili frontali + N. 4 roller fissi.
- Supporti vaschette “ad uncino” per una maggiore stabilità (inclusi).
- Assorbimento: 142,4 W.
- Peso: 106 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 129,5 cm.
- Capacità: 230 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata GN 1/1 **CRQ90A** con **top inox apribile** e 2 porte autochiudenti è la soluzione ideale per chi necessita di un banco ingredienti compatto ma capiente per la preparazione di insalate, contorni, salse e piatti freddi.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione statica con sbrinamento automatico, all'isolamento in ciclopentano, al vano motore estraibile, ai supporti vaschette ad uncino e alle numerose dotazioni di serie, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie che vogliono ottimizzare la propria linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	129.5
Capacità LT	230
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRQ 90A