

SKU: 2978809

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox apribile Modello CR92A - 2 porte autochiudenti Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox apribile CR92A

La saladette refrigerata modello **CR92A** è una soluzione compatta e funzionale pensata per la preparazione e la conservazione di **insalate, contorni, salse e ingredienti freschi**, con vasca GN 1/1 e top in acciaio inox apribile ideale per cucine professionali, ristoranti, bar e gastronomie.

Il **corpo esterno ed interno in acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, assicurando una lunga durata anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Il top inox apribile permette un accesso rapido alle vaschette e allo stesso tempo protegge gli ingredienti durante le pause di lavoro, mantenendoli riparati e a temperatura controllata.

Caratteristiche principali

La CR92A utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, adatto alla 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, limitando gli interventi manuali e mantenendo efficiente il circuito frigorifero nel tempo.

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

Il **termostato digitale** consente di regolare e monitorare con precisione la temperatura di esercizio compresa tra **0 e +8 °C**, garantendo condizioni ottimali per la conservazione degli alimenti.

Il **vano motore estraibile** rende più semplici e rapidi gli interventi di manutenzione e assistenza tecnica, permettendo un accesso diretto ai componenti frigoriferi.

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 consentono 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 maggior tenuta termica, riducono le dispersioni di freddo durante le frequenti aperture tipiche del servizio.

Le **guarnizioni estraibili** facilitano 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 permettono un corretto livellamento e un agevole spostamento e 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 il livello di sicurezza, limitando l'accesso non autorizzato ai componenti tecnici.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox apribile modello CR92A.
- 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 migliore circolazione dell'aria.
- Ripiani regolabili GN 1/1: 2 pezzi.
- Porte autochiudenti con nuova 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: 182 W.
- Peso: 87 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 104,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 88,3 cm.
- Capacità: 270 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata GN 1/1 **CR92A** con **top inox apribile** e due porte autochiudenti è la soluzione ideale per chi cerca un banco ingredienti compatto e ben organizzato per insalate, contorni, condimenti e preparazioni fredde.

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 e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88.3
Capacità LT	270
Lunghezza (cm)	104.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CR 92A