

SKU: 2978811

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox apribile CRQ93A 3 porte statico



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 CRQ93A con top inox apribile e 3 porte autochiudenti

La saladette refrigerata modello **CRQ93A** è un banco frigo professionale GN 1/1 con **top in acciaio inox apribile**, progettato per organizzare e mantenere alla giusta temperatura ingredienti e preparazioni fredde in cucine di ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie. La **struttura interna ed esterna in acciaio inox** garantisce igiene, robustezza e facilità di pulizia, rendendo questo mobile adatto a un utilizzo intensivo quotidiano.

Il piano inox apribile consente un accesso rapido alle vaschette e agli ingredienti durante il servizio, mentre le **3 porte autochiudenti** danno accesso al vano refrigerato sottostante, utilizzabile come riserva di prodotti pronti all'uso. Questa configurazione permette di ottimizzare gli spazi di lavoro e di avere sempre a disposizione una linea fredda ben organizzata e funzionale.

Caratteristiche principali

La saladette CRQ93A utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti pronti per la preparazione. Il **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando gli interventi manuali e mantenendo stabili le prestazioni frigorifere nel tempo.

L'isolamento è realizzato tramite **schiumatura in ciclopentano con 45 mm di spessore per**

lato, soluzione che migliora la tenuta termica del mobile e contribuisce a contenere i consumi energetici. Il **termostato digitale** consente una gestione precisa della temperatura interna, mantenendola nel range operativo compreso tra **0 e +8 °C**, adatto a una vasta gamma di ingredienti refrigerati.

Il **vano motore estraibile** è studiato per facilitare le operazioni di manutenzione e assistenza post-vendita, mentre il **filtro del condensatore facilmente rimovibile** semplifica le attività di pulizia periodica, fondamentali per garantire efficienza e lunga durata dell'impianto. Il **thermal-braker in plastica anti-condensazione** utilizzato come cornice del corpo contribuisce a ridurre la formazione di condensa sulle superfici esterne.

Porte, vano interno, top apribile e accessori

La saladette CRQ93A è dotata di **3 porte autochiudenti** con nuovo design e sagomatura interna studiata per offrire una **maggiore tenuta termica**, riducendo le dispersioni di freddo a ogni apertura. Le **guarnizioni estraibili** permettono una manutenzione rapida e una sostituzione semplice in caso di usura, mantenendo nel tempo un'elevata efficienza di chiusura.

All'interno del vano refrigerato sono presenti **3 ripiani regolabili GN 1/1**, che consentono di organizzare prodotti e contenitori in modo flessibile in base alle esigenze operative. La **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** gestisce in maniera ordinata la condensa, mentre il pannello frontale con **fori a asola** è progettato per migliorare la circolazione dell'aria attorno al gruppo refrigerante.

Il banco è completato da **4 piedini regolabili frontali** e **4 roller fissi**, che garantiscono stabilità all'installazione e facilitano eventuali spostamenti per la pulizia o il riposizionamento. I **supporti vaschette** sono inclusi, così da poter allestire facilmente il top apribile con bacinelle GN per ingredienti pronti al servizio. La **serratura del vano motore di serie** assicura maggiore sicurezza e controllo sull'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 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 GN 1/1: 3 pezzi.
- Porte autochiudenti con nuova sagomatura interna per maggior tenuta termica.
- Guarnizione estraibile.
- Serratura vano motore di serie.
- N. 4 piedini regolabili frontali + N. 4 roller fissi.
- Supporti vaschette inclusi.
- Assorbimento: 230 W.
- Peso: 127 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 129,5 cm.
- Capacità: 365 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata **CRQ93A** è la soluzione ideale per chi necessita di un **banco GN 1/1 con top inox apribile** che unisca ampia capacità di stoccaggio, praticità operativa e consumi contenuti. La refrigerazione statica, l'isolamento in ciclopentano e le porte autochiudenti ad alta tenuta termica garantiscono una conservazione efficiente degli alimenti durante tutte le fasi di preparazione e servizio.

Grazie ai ripiani GN 1/1 regolabili, ai supporti per vaschette inclusi, al vano motore estraibile e alla struttura completamente in acciaio inox, questo modello risponde perfettamente alle esigenze di ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie che desiderano ottimizzare la linea fredda, velocizzare i flussi di lavoro e lavorare con una postazione ordinata, igienica e altamente funzionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	129.5
Capacità LT	365
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRQ 93A