

SKU: 2978814

CoolHead

Saladette refrigerata GN1/1 con top pizza Modello CRP90A Due porte autochiudenti Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 con top pizza CRP90A

La saladette refrigerata modello **CRP90A** è una soluzione compatta e funzionale pensata per la **preparazione e l'allestimento di pizze e piatti freddi**, con vasca GN 1/1 e top dedicato all'utilizzo in pizzeria e nelle cucine professionali.

Il **corpo esterno ed interno in acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questa attrezzatura ideale per ambienti di lavoro intensivo in cui la resistenza nel tempo è un requisito fondamentale.

Il **top in granito colore bianco** offre un piano di lavoro stabile e resistente, perfetto come superficie di appoggio e distesa per la farcitura delle pizze e la gestione degli ingredienti a freddo.

Caratteristiche principali

La CRP90A utilizza un sistema di **refrigerazione statica** che assicura una diffusione uniforme del freddo all'interno della cella, ideale per la corretta conservazione di condimenti, ingredienti e preparazioni pronte.

Il ciclo di **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e limita la necessità di interventi manuali, mantenendo efficiente l'impianto

frigorifero.

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

Il controllo della temperatura è affidato a un **termostato digitale**, che consente di impostare e monitorare con precisione le condizioni di esercizio per preservare al meglio la freschezza dei prodotti.

Il **vano motore estraibile** agevola gli interventi di manutenzione e assistenza, permettendo un accesso rapido ai componenti frigoriferi senza compromettere la struttura della macchina.

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 di utilizzo quotidiano.

Il pannello frontale con **fori a asola** ottimizza la 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 (2 pezzi)** e **supporti per vaschette GN 1/6**, che consentono di organizzare in modo flessibile ingredienti e contenitori in funzione delle esigenze di lavoro.

Le **due porte autochiudenti**, con nuovo design e sagomatura interna per una migliore tenuta termica, riducono le dispersioni di freddo durante le frequenti aperture tipiche delle fasi di servizio.

Le **guarnizioni estraibili** facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione, contribuendo a mantenere elevati standard di igiene nella postazione di preparazione.

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

Tra le dotazioni rientrano inoltre la **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** e il **filtro del condensatore facilmente rimovibile**, elementi che semplificano le operazioni di manutenzione ordinaria.

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

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN 1/1 con top pizza modello CRP90A.
- Corpo esterno ed interno in acciaio inox.
- Top in granito colore bianco.
- Refrigerazione statica.
- Sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Schiumatura in ciclopentano (45 mm di spessore per lato).
- Termostato digitale.
- Vano motore estraibile.
- Cornice in thermal-braker plastico anti-condensazione.
- 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.
- Supporti per vaschette GN 1/6.
- Porte autochiudenti con nuova sagomatura interna per maggior tenuta termica.

- Guarnizioni estraibili.
- Serratura vano motore di serie.
- 4 piedini regolabili frontali + 4 roller fissi.
- Assorbimento: 142,4 W.
- Peso: 110,5 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 109 cm.
- Capacità: 260 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata GN 1/1 **CRP90A** con **top pizza in granito** e due porte autochiudenti è la scelta ideale per pizzerie e cucine che necessitano di un banco ingredienti compatto, robusto e ben organizzato per la preparazione a freddo.

Grazie alla refrigerazione statica, allo sbrinamento automatico, all'isolamento in ciclopentano, al vano motore estraibile e alle numerose dotazioni di serie, rappresenta una soluzione pratica, efficiente e igienica per ottimizzare la gestione degli ingredienti e migliorare il flusso di lavoro nelle postazioni di pizza e snack.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	109
Capacità LT	260
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRP 90A