

SKU: 2978815

CoolHead

Saladette refrigerata GN1/1 con top pizza Modello CRP93A 3 porte autochiudenti Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 CRP93A con top pizza in granito e 3 porte autochiudenti

La saladette refrigerata modello **CRP93A** è un banco frigo professionale GN 1/1 con **top pizza in granito bianco**, studiato per la preparazione e la farcitura delle pizze in pizzerie, ristoranti e cucine professionali. Il piano in granito offre una superficie robusta, igienica e resistente, ideale per la stesura degli impasti e per avere sempre a portata di mano condimenti e ingredienti freschi.

La **struttura interna ed esterna in acciaio inox** assicura elevati standard di igiene e durata nel tempo, mentre le **3 porte autochiudenti** permettono un accesso rapido al vano refrigerato sottostante, utilizzabile come riserva di ingredienti, impasti e semilavorati. Questa configurazione rende la CRP93A una soluzione completa e funzionale per organizzare al meglio la linea pizza e la preparazione a freddo.

Caratteristiche principali

La saladette CRP93A utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti destinati alla farcitura di pizze, focacce e piatti freddi. Il **sbrinamento automatico a fermata compressore** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, riducendo la necessità di interventi manuali e garantendo prestazioni costanti nel

tempo.

L'isolamento è realizzato mediante **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 regolazione precisa della temperatura interna nel range operativo compreso tra **0 e +8 °C**, adatto per ingredienti freschi e impasti da mantenere pronti all'uso durante il servizio.

Il **vano motore estraibile** è progettato per rendere più agevoli le operazioni di manutenzione e assistenza tecnica, mentre il **filtro del condensatore facilmente rimovibile** semplifica le attività di pulizia periodica necessarie per garantire efficienza e lunga durata dell'impianto frigorifero. Il **thermal-braker in plastica anti-condensazione** utilizzato come cornice del corpo aiuta a ridurre la formazione di condensa sulle superfici esterne.

Porte, vano interno, top pizza e accessori

Le **3 porte autochiudenti** della saladette CRP93A presentano un nuovo design con sagomatura interna studiata per offrire una **maggior tenuta termica**, riducendo le dispersioni di freddo a ogni apertura. Le **guarnizioni estraibili** facilitano la manutenzione e possono essere sostituite rapidamente 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** e **supporti per vaschette GN 1/6**, che permettono di configurare in modo flessibile lo spazio disponibile, alternando contenitori GN e vaschette per ingredienti. La **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** gestisce la condensa generata durante il funzionamento, mentre il pannello frontale con **fori a asola** è studiato per migliorare la circolazione dell'aria attorno al gruppo refrigerante.

La macchina è dotata di **4 piedini regolabili frontali** e **4 roller fissi**, che garantiscono stabilità all'installazione e facilitano eventuali spostamenti per le operazioni di pulizia o riposizionamento. La **serratura del vano motore di serie** aumenta il controllo sull'accesso ai componenti tecnici, migliorando sicurezza e gestione dell'apparecchiatura.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN 1/1 con top pizza in granito (colore bianco).
- 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.
- Supporti per vaschette GN 1/6.
- 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.
- Assorbimento: 230 W.

- Peso: 142 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 109 cm.
- Capacità: 415 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata **CRP93A** è la soluzione ideale per chi necessita di un **banco GN 1/1 con top pizza in granito** capace di coniugare ampia capacità interna, 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 ingredienti e degli impasti durante tutte le fasi di lavoro.

Grazie ai ripiani GN 1/1 regolabili, ai supporti per vaschette GN 1/6, al vano motore estraibile, al top in granito e alla costruzione completa in acciaio inox, questo modello risponde perfettamente alle esigenze di pizzerie e ristoranti che vogliono ottimizzare la linea pizza, velocizzare la preparazione e lavorare con una postazione ordinata, igienica e altamente funzionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	109
Capacità LT	415
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRP 93A