

SKU: 2980531

## CoolHead

# Saladette refrigerata GN1/1 con top pizza Modello CRM93A - 3 porte autochiudenti Refrigerazione statica



## Descrizione

### Saladette refrigerata GN 1/1 CRM93A con top pizza in granito e 3 porte autochiudenti

La saladette refrigerata modello **CRM93A** è un banco frigorifero professionale GN 1/1 con **top pizza in granito bianco**, progettato 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 all'usura, ideale per la stesura degli impasti e l'allestimento dei condimenti sempre a portata di mano.

La **struttura interna ed esterna in acciaio inox** garantisce elevati standard di igiene e durata nel tempo, mentre le **3 porte autochiudenti** permettono di accedere rapidamente al vano refrigerato sottostante, utilizzabile come riserva di ingredienti, impasti e semilavorati pronti all'uso. Questa configurazione rende la CRM93A una soluzione completa per organizzare l'intera linea pizza in modo efficace e professionale.

### Caratteristiche principali

La saladette CRM93A utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti destinati alla farcitura delle pizze. Il **sbrinamento automatico a fermata compressore** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, riducendo gli interventi manuali e mantenendo stabili le prestazioni del circuito frigorifero nel tempo.

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

**lato**, scelta 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 di esercizio compreso tra **0 e +8 °C**, ideale per ingredienti freschi e impasti da mantenere pronti per il servizio.

Il **vano motore estraibile** è studiato per rendere più agevoli le operazioni di manutenzione e assistenza tecnica, mentre il **filtro del condensatore facilmente rimovibile** semplifica le operazioni di pulizia periodica, fondamentali per garantire efficienza e durata dell'impianto refrigerante. 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 CRM93A presentano un nuovo design interno con sagomatura studiata per offrire una **maggiore tenuta termica**, riducendo le dispersioni di freddo a ogni apertura. Le **guarnizioni estraibili** consentono una sostituzione rapida in caso di usura e facilitano le normali operazioni di manutenzione, mantenendo nel tempo elevate prestazioni di isolamento.

All'interno sono presenti **ripianti regolabili GN 1/1 (3 pezzi)** e **supporti per vaschette GN 1/6**, che permettono di configurare il vano refrigerato in funzione delle esigenze operative, combinando scorte in contenitori GN e vaschette per ingredienti. La **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** gestisce in modo ordinato la condensa, mentre il pannello frontale con **fori a asola** è progettato per favorire una corretta circolazione dell'aria attorno al gruppo refrigerante.

Il banco è completato da **4 piedini regolabili frontali** e **4 roller fissi**, che garantiscono stabilità e facilitano lo spostamento per pulizia o riposizionamento. La **serratura del vano motore di serie** offre maggiore sicurezza sull'accesso ai componenti tecnici. Il top in granito è compatibile con l'installazione di **vetrine orizzontali refrigerate VRX 14/33 e VRX 14/38**, per completare la linea pizza con una zona espositiva refrigerata.

## 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.
- Guarnizioni estraibili.
- Serratura vano motore di serie.
- Modello idoneo per vetrine orizzontali refrigerate VRX 14/33 e VRX 14/38.
- N. 4 piedini regolabili frontali + N. 4 roller fissi.

- Classe energetica: D.
- Assorbimento: 230 W.
- Peso: 199 kg.

## Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 140 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 102,2 cm.
- Capacità: 350 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

## Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata **CRM93A** è una soluzione ideale per chi necessita di un **banco GN 1/1 con top pizza in granito** in grado di combinare 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 in ogni momento del servizio.

Grazie ai ripiani GN 1/1 regolabili, ai supporti per vaschette GN 1/6, alla compatibilità con le vetrine refrigerate VRX, al vano motore estraibile 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)	102.2
Capacità LT	350
Lunghezza (cm)	140
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRM 93A