

SKU: 4258764

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox Modello CRA93A tre porte Refrigerazione statica con alzatina



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 CRA93A con top inox e 3 porte autochiudenti

La saladette refrigerata modello **CRA93A** è un banco frigo professionale GN 1/1 con **top in acciaio inox**, progettato per la preparazione e l'organizzazione di ingredienti e piatti freddi in cucine professionali, bar, pizzerie e gastronomie. La **struttura interna ed esterna in acciaio inox** garantisce igiene, robustezza e facilità di pulizia, rendendo questa attrezzatura ideale per un utilizzo intensivo quotidiano.

Il piano di lavoro in inox, completato da un'**alzatina posteriore da 100 mm**, offre una superficie pratica e sicura per la preparazione, evitando il contatto diretto con le pareti e facilitando il mantenimento di un ambiente di lavoro ordinato e conforme agli standard igienico-sanitari.

Caratteristiche principali

La saladette CRA93A utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti pronti all'uso. 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**, soluzione che migliora la tenuta termica del mobile e contribuisce a contenere i consumi energetici. Il **termostato digitale** consente di impostare e controllare con precisione la temperatura interna nel range di esercizio compreso tra **0 e +8 °C**, adatto a una vasta gamma di ingredienti refrigerati.

Il **vano motore estraibile** è progettato per agevolare le operazioni di manutenzione e assistenza post-vendita, mentre il **filtro del condensatore facilmente rimovibile** semplifica le attività di pulizia periodica necessarie per garantire efficienza e durata nel tempo dell'impianto. 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 e accessori

La saladette CRA93A è dotata di **3 porte autochiudenti** con nuovo design interno sagomato per offrire una **maggior tenuta termica**, riducendo le dispersioni di freddo a ogni apertura. Le **guarnizioni estraibili** rendono la manutenzione più semplice e consentono una rapida sostituzione 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 permettono di organizzare contenitori e prodotti in modo flessibile in base alle esigenze operative della cucina. La **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** gestisce in maniera ordinata la condensa, mentre il pannello frontale con **fori a asola** è studiato 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 assicurano stabilità durante l'uso e facilitano eventuali spostamenti per operazioni di pulizia o riposizionamento. La **serratura del vano motore di serie** offre maggiore sicurezza e controllo sull'accesso ai componenti tecnici.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN 1/1 con top in acciaio inox.
- 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.
- Alzatina posteriore: 100 mm.
- Classe energetica: D.
- Dimensioni interne: 810 x 586 x 492 mm.
- Assorbimento: 230 W.
- Peso: 109 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 98 cm.
- Capacità: 342 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata **CRA93A** è una soluzione ideale per chi necessita di un **banco GN 1/1 con top inox e alzatina** capace di coniugare ampia capacità di stoccaggio, praticità operativa e consumi contenuti. La refrigerazione statica, l'isolamento in ciclopentano e le porte autochiudenti con alta tenuta termica garantiscono una conservazione efficiente degli alimenti in ogni fase del servizio.

Grazie ai ripiani GN 1/1 regolabili, al vano motore estraibile, alla vaschetta di raccolta condensa separata e alla struttura completamente in acciaio inox, questo modello è particolarmente indicato per ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda, velocizzare la preparazione e lavorare con una postazione ordinata, igienica e facile da gestire.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	98
Capacità LT	342
Lunghezza (cm)	136,5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRA 93A
Temperatura	Temperatura Positiva