

SKU: 54286

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox Modello CRA90A Due porte Refrigerazione statica con alzatina



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox CRA90A

La saladette refrigerata modello **CRA90A** è progettata per l'utilizzo di bacinelle **GN 1/1** ed è dotata di **top in acciaio inox**, offrendo un pratico piano di appoggio per la preparazione di ingredienti in cucine professionali, ristoranti, bar e gastronomie.

Il **corpo esterno ed interno in acciaio inox** assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, garantendo una lunga durata anche in condizioni di lavoro intensivo e frequenti cicli di carico e scarico.

L'alzatina posteriore da **100 mm** contribuisce a proteggere la parete da schizzi e residui durante le lavorazioni, rendendo il top ancora più funzionale come zona di preparazione.

Caratteristiche principali

La CRA90A utilizza un sistema di **refrigerazione statica** che assicura una distribuzione omogenea del freddo all'interno della cella, ideale per mantenere alla giusta temperatura insalate, condimenti e prodotti freschi.

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

L'isolamento è realizzato con **schiumatura in ciclopentano da 45 mm di spessore per lato**, migliorando la tenuta termica complessiva e contribuendo al contenimento dei consumi energetici.

Il **termostato digitale** consente di regolare e monitorare con precisione la temperatura di esercizio compresa tra **0 e +8 °C**, assicurando condizioni ottimali per la conservazione degli alimenti.

Il **vano motore estraibile** facilita gli interventi di manutenzione e assistenza tecnica, permettendo un accesso rapido ai componenti frigoriferi senza smontare la struttura.

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 d'uso quotidiano.

Il pannello frontale con **fori a asola** favorisce una migliore 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** in numero di **2 pezzi**, che permettono di organizzare in modo flessibile bacinelle e contenitori all'interno del vano refrigerato.

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

Le **guarnizioni estraibili** facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione, contribuendo al mantenimento degli elevati standard igienici richiesti nella ristorazione professionale.

La macchina è dotata di **4 piedini regolabili frontali** e **4 roller fissi**, che permettono un corretto livellamento sul pavimento e agevolano le operazioni di spostamento e posizionamento dell'attrezzatura.

Tra le dotazioni figurano anche la **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** e il **filtro del condensatore facilmente rimovibile**, entrambi pensati per semplificare la manutenzione ordinaria.

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

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox modello CRA90A.
- 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.
- 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 migliore circolazione dell'aria.
- Ripiani regolabili GN 1/1: 2 pezzi.
- Porte autochiudenti con nuova sagomatura interna per maggior tenuta termica.
- Guarnizioni estraibili.

- Serratura vano motore di serie.
- 4 piedini regolabili frontali + 4 roller fissi.
- Alzatina posteriore: 100 mm.
- Classe energetica: C.
- Dimensioni interne: 810 x 586 x 492 mm.
- Assorbimento: 142,4 W.
- Peso: 90 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 98 cm.
- Capacità: 214 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata GN 1/1 **CRA90A** con **top inox e alzatina posteriore** è una soluzione ideale per chi necessita di un banco ingredienti compatto e ben organizzato per insalate, contorni, condimenti e preparazioni fredde.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione statica con sbrinamento automatico, all'isolamento in ciclopentano, al vano motore estraibile e alle numerose dotazioni di serie, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda di preparazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	98
Capacità LT	214
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRA 90A
Temperatura	Temperatura Positiva