

SKU: CR45A

CoolHead

Saladette Refrigerata Per insalate GN1/1 con top inox apribile Modello CR45A Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata per insalate GN 1/1 con top inox apribile

La saladette refrigerata modello **CR45A** è una soluzione compatta per la preparazione e il servizio di **insalate e linee fredde**, ideale per ristoranti, pizzerie, bar, snack e gastronomie che necessitano di ingredienti freschi sempre a portata di mano in bacinelle GN 1/1.

Il **top in acciaio inox apribile** protegge le vaschette durante le pause di lavoro e offre una superficie di preparazione igienica e robusta, mentre il corpo esterno ed interno in **acciaio inox** garantisce resistenza, facilità di pulizia e lunga durata nel tempo.

Caratteristiche principali

La saladette CR45A utilizza **refrigerazione statica** con **sbrinamento automatico a fermata**

compressore, che riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e semplifica la manutenzione ordinaria senza richiedere interventi frequenti da parte dell'operatore.

L'isolamento è realizzato con **schiumatura in ciclopentano da 45 mm di spessore per lato**, che migliora la tenuta termica del mobile e contribuisce al contenimento dei consumi energetici, mantenendo stabile la temperatura interna.

Il **termostato digitale** permette di impostare e controllare con precisione la temperatura di esercizio, mentre il **thermal-braker in plastica anti-condensazione** sulla cornice del corpo riduce la formazione di condensa sulla struttura esterna.

Il **vano motore estraibile** facilita le operazioni di assistenza post-vendita, consentendo interventi rapidi sul gruppo frigorifero senza smontare l'intero mobile, e la **serratura sul vano motore** è fornita di serie per maggiore sicurezza.

La **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** e il **pannello frontale con fori a asola** migliorano il deflusso delle condense e la circolazione dell'aria, contribuendo al corretto funzionamento e alla praticità d'uso.

Porte, ripiani e supporti vaschette

La saladette CR45A è dotata di **porta autochiudente** con nuovo design interno sagomato per una maggiore tenuta termica, abbinata a **guarnizione estraibile** che facilita le operazioni di pulizia e sostituzione.

All'interno è presente **1 ripiano regolabile GN 1/1**, che consente di organizzare in modo razionale bacinelle e contenitori, sfruttando al meglio lo spazio disponibile nel vano refrigerato.

I **supporti vaschette "ad uncino"**, inclusi di serie, forniscono una maggiore stabilità alle bacinelle GN posizionate nel top, evitando movimenti indesiderati durante le fasi di preparazione e servizio.

La struttura poggia su **4 piedini regolabili**, che permettono di livellare correttamente il mobile anche su pavimentazioni irregolari, garantendo stabilità alla postazione di lavoro.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox apribile.
- 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 servizio post-vendita più agevole.
- Thermal-braker in plastica anti-condensazione sulla cornice del corpo.
- Vaschetta raccolta acqua separata in plastica.
- Pannello frontale con fori a asola per migliore circolazione dell'aria.
- Ripiani regolabili GN 1/1: 1 pezzo.
- Porta autochiudente con sagomatura interna per maggior tenuta termica.
- Guarnizione estraibile.
- Serratura vano motore di serie.
- N. 4 piedini regolabili.
- Supporti vaschette "ad uncino" inclusi.
- Potenza: 82 W.
- Peso: 43 kg.

- Dimensioni interne: 81 x 58,6 x 50,2 cm.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 88,3 cm.
- Capacità: 230 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata CR45A è la soluzione ideale per chi cerca un **banco compatto per insalate GN 1/1** con top inox apribile, capace di combinare conservazione a freddo, praticità di servizio e facilità di manutenzione in un'unica attrezzatura.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione statica, all'isolamento ad alto spessore in ciclopentano, alla porta autochiudente con guarnizione estraibile e ai supporti vaschette inclusi, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie che vogliono mantenere gli ingredienti sempre freschi e pronti all'uso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88.3
Capacità LT	230
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CR 45A