

SKU: CRD45A

CoolHead

Saladette Refrigerata Per insalate GN1/1 con top inox Modello CRD45A Refrigerazione statica N. 2 cassettei 1/2 refrigerati



Descrizione

Saladette refrigerata per insalate GN 1/1 con top inox CRD45A

La saladette refrigerata modello **CRD45A** è progettata per la conservazione e la preparazione di **insalate, contorni e ingredienti freschi**, con vasca GN 1/1 e top in acciaio inox ideale come piano di lavoro in cucine professionali, ristoranti, bar e gastronomie.

Il **corpo esterno ed interno in acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questa attrezzatura adatta a un utilizzo intensivo e quotidiano.

La combinazione di top inox e cassettei refrigerati consente di avere una postazione compatta ma ben organizzata, con ingredienti sempre a portata di mano e mantenuti alla giusta temperatura.

Caratteristiche principali

La CRD45A utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per la conservazione di prodotti

freschi, con una diffusione uniforme del freddo all'interno del vano refrigerato.

Il **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e limita gli interventi manuali, mantenendo efficiente il circuito frigorifero.

L'isolamento è realizzato tramite **schiumatura in ciclopentano da 45 mm di spessore per lato**, che migliora la tenuta termica e contribuisce al contenimento dei consumi energetici.

Il controllo della temperatura è gestito da un **termostato digitale**, che consente di impostare con precisione i parametri di esercizio per una corretta conservazione degli alimenti.

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

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.

Il pannello frontale presenta **fori a asola** per una migliore circolazione dell'aria verso il condensatore, contribuendo a mantenere efficiente il sistema di raffreddamento.

Dotazioni, cassette e praticità d'uso

La saladette è equipaggiata con **2 cassette refrigerati GN 1/1**, che permettono di stoccare in modo ordinato ingredienti, vaschette e preparazioni pronte, mantenendole sempre facilmente accessibili durante il servizio.

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

La **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** facilita la gestione dell'acqua di condensa, mentre la struttura compatta consente di inserire la macchina anche in spazi ridotti.

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

I **4 piedini regolabili** permettono un corretto livellamento al suolo, migliorando la stabilità della macchina e l'ergonomia della postazione di lavoro.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox e cassette modello CRD45A.
- 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.
- Vaschetta raccolta acqua separata in plastica.
- Pannello frontale con fori a asola per migliore circolazione dell'aria.
- N. 2 cassette refrigerati GN 1/1.
- Guarnizioni estraibili.
- Serratura vano motore di serie.
- N. 4 piedini regolabili.
- Classe energetica: B.
- Potenza assorbita: 83 W.
- Peso: 55,5 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 45 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 87,8 cm.
- Capacità: 215 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata per insalate GN 1/1 **CRD45A** con **top inox e 2 cassette refrigerati GN 1/1** è la soluzione ideale per chi necessita di una postazione compatta ma altamente organizzata per la gestione di ingredienti e preparazioni fredde.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alla refrigerazione statica con sbrinamento automatico, all'isolamento in ciclopentano, ai cassette refrigerati e alle dotazioni di serie, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87.8
Capacità LT	215
Lunghezza (cm)	45
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRD 45A