

SKU: CRD92A

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox Modello CRD92A - 1 porta autochiudente Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox CRD92A

La saladette refrigerata modello **CRD92A** è progettata per la conservazione e la preparazione di **insalate, contorni, salse e ingredienti freschi**, con vasca GN 1/1 e top in acciaio inox che funge da pratico piano di lavoro per cucine professionali, ristoranti, bar e gastronomie.

Il **corpo esterno ed interno in acciaio inox** assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo l'apparecchiatura adatta a un utilizzo intensivo e continuativo.

La combinazione di ripiano GN 1/1 e cassette refrigerate permette di organizzare ingredienti e preparazioni in modo ordinato, mantenendoli sempre a portata di mano e alla giusta temperatura.

Caratteristiche principali

La CRD92A 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 costante l'efficienza del circuito frigorifero.

L'isolamento è ottenuto 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 affidato a 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, offrendo un accesso rapido ai componenti tecnici senza dover 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, porta e cassette

La saladette è equipaggiata con **1 ripiano regolabile GN 1/1** e **2 cassette refrigerati GN 1/1**, che consentono di organizzare in modo razionale ingredienti, vaschette e preparazioni pronte all'interno dell'unità.

La **porta autochiudente**, con nuovo design e sagomatura interna per una maggiore tenuta termica, riduce 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 standard igienici richiesti nella ristorazione professionale.

La **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** semplifica la gestione dell'acqua di condensa, mentre i **4 piedini regolabili frontali** e i **4 roller fissi** consentono un corretto posizionamento e un agevole spostamento dell'attrezzatura.

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

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox modello CRD92A.
- 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 migliore circolazione dell'aria.
- Ripiani regolabili GN 1/1: 1 pezzo.
- N. 2 cassette refrigerati GN 1/1.
- Porta autochiudente (nuovo design con sagomatura interna per maggior tenuta termica).
- Guarnizione estraibile.
- Serratura vano motore di serie.
- N. 4 piedini regolabili frontali + N. 4 roller fissi.
- Classe energetica: C.
- Dimensioni interne: 810 x 586 x 492 mm.
- Assorbimento: 142,4 W.

- Peso: 88 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 88 cm.
- Capacità: 215 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata GN 1/1 **CRD92A** con **top inox, 1 porta autochiudente e 2 cassetti refrigerati GN 1/1** è la soluzione ideale per chi necessita di una postazione compatta, ma ben organizzata, per insalate, contorni 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 propria linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88
Capacità LT	215
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRD 92A