

SKU: CRD94A

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox Modello CRD94A Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 CRD94A con top inox e 4 cassetti

La saladette refrigerata modello **CRD94A** è un banco frigo professionale GN 1/1 con **top in acciaio inox** e **quattro cassetti frontali**, pensato per organizzare e conservare ingredienti e semilavorati in cucine di ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie. La struttura interna ed esterna in acciaio inox garantisce igiene, robustezza e facilità di pulizia, rendendo questo mobile ideale per un utilizzo intensivo quotidiano.

Il piano inox superiore offre una superficie di lavoro pratica e resistente per la preparazione a freddo, mentre i cassetti GN 1/1 consentono di tenere a portata di mano salse, verdure, topping e prodotti pronti all'uso, ottimizzando i flussi di lavoro e l'organizzazione della linea fredda.

Caratteristiche principali

La saladette CRD94A utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti. Il **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando la necessità di interventi manuali e mantenendo nel tempo le prestazioni del circuito frigorifero.

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 una regolazione precisa della temperatura interna, mantenendola nel range di esercizio compreso tra **0 e +8 °C**, ideale per una vasta gamma di

ingredienti refrigerati.

Il **vano motore estraibile** è progettato per rendere più agevoli 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 affidabilità dell'impianto. Il **thermal-braker in plastica anti-condensazione** utilizzato come cornice del corpo aiuta a ridurre la formazione di condensa sulle superfici esterne.

Cassetti, vano interno e accessori

La CRD94A è dotata di **4 cassette GN 1/1**, ideali per organizzare in modo ordinato ingredienti e preparazioni pronte all'uso. Ogni cassetto permette di utilizzare contenitori Gastronorm, così da integrare facilmente il banco con la dotazione già presente in cucina e semplificare la gestione delle scorte.

Le **guarnizioni estraibili** rendono la manutenzione semplice e la sostituzione rapida in caso di usura, mantenendo nel tempo una buona tenuta termica. La **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** gestisce ordinatamente la condensa, mentre il pannello frontale con **fori a asola** è progettato per favorire una corretta circolazione dell'aria attorno al gruppo refrigerante.

La macchina è completata da **4 piedini regolabili frontali** e **4 roller fissi**, che assicurano stabilità durante l'utilizzo 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.
- N. 4 cassette GN 1/1.
- 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: 88,5 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 **CRD94A** è la scelta ideale per chi necessita di un **banco GN 1/1 con top inox e 4 cassette** capace di coniugare capacità di stoccaggio, ordine e rapidità di accesso agli ingredienti. La refrigerazione statica, l'isolamento in ciclopentano e il controllo digitale della temperatura garantiscono una conservazione efficiente degli alimenti con consumi contenuti.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alle guarnizioni estraibili, al vano motore facilmente accessibile e alla configurazione a cassette GN 1/1, questo modello è particolarmente indicato per ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda, velocizzare la preparazione dei piatti e lavorare con una postazione ordinata, igienica e funzionale.

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 94A