

SKU: CRD96A

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox Modello CRD96A Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 CRD96A con top inox e 6 cassetti

La saladette refrigerata modello **CRD96A** è un banco frigo professionale GN 1/1 con **top in acciaio inox** e **sei cassetti frontali**, pensato per organizzare e conservare in modo ordinato ingredienti e semilavorati in cucine di ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie. La struttura interna ed esterna in acciaio inox assicura 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 le preparazioni 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 CRD96A utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, adatto a 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 costanti le prestazioni del circuito frigorifero.

L'isolamento è realizzato tramite **schiumatura in ciclopentano con 45 mm di spessore per lato**, soluzione che aumenta 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 facilitare le operazioni di manutenzione e assistenza post-vendita, mentre il **filtro del condensatore facilmente rimovibile** semplifica le attività di pulizia periodica, fondamentali 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 CRD96A è equipaggiata con **6 cassetti GN 1/1**, soluzione ideale per suddividere e organizzare le scorte in modo razionale, mantenendo gli ingredienti di uso frequente sempre facilmente accessibili. La compatibilità con contenitori Gastronorm consente di integrare il banco con la dotazione già presente in cucina, semplificando la gestione delle scorte.

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

Il banco è completato da **4 piedini regolabili frontali** e **4 roller fissi**, che assicurano stabilità durante l'uso 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. 6 cassetti GN 1/1.
- Guarnizione estraibile.
- Serratura vano motore di serie.
- N. 4 piedini regolabili frontali + N. 4 roller fissi.
- Classe energetica: D.
- Dimensioni interne: 127,5 x 58,6 x 49,2 cm.
- Livello di rumore: 0 dB dichiarati.
- Consumo energetico: 3,35 kWh/24h.
- Assorbimento: 230 W.
- Peso: 115 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.

- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 88 cm.
- Capacità: 342 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata **CRD96A** è la scelta ideale per chi necessita di un **banco GN 1/1 con top inox e 6 cassette** capace di coniugare ampia capacità di stoccaggio, ordine e rapidità di accesso agli ingredienti. La refrigerazione statica, l'isolamento in ciclopentano e la gestione automatica dello sbrinamento 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 altamente funzionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88
Capacità LT	342
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRD 96A