

SKU: CRX45A

CoolHead

Saladette Refrigerata Per insalate in acciaio inox GN1/1 con top inox Modello CRX45A Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata per insalate GN 1/1 in acciaio inox con top inox

La saladette refrigerata modello **CRX45A** è studiata per la preparazione e la conservazione di **insalate e ingredienti freschi** in bacinelle GN 1/1, ideale per ristoranti, pizzerie, bar, snack e gastronomie che necessitano di una linea fredda compatta e funzionale.

Il corpo esterno ed interno in **acciaio inox** e il **top inox** garantiscono robustezza, igiene e facilità di pulizia, offrendo una superficie di lavoro resistente e adatta al contatto con gli alimenti lungo la linea di preparazione.

Caratteristiche principali

La CRX45A è una **saladette refrigerata GN 1/1 a refrigerazione statica**, che assicura una conservazione uniforme e delicata dei prodotti nel range di temperatura 0/+8 °C, particolarmente indicata per insalate, verdure e condimenti.

Lo **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce la formazione di ghiaccio

sull'evaporatore, semplificando la gestione quotidiana e limitando gli interventi manuali di manutenzione.

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 all'esterno della struttura.

Il **vano motore estraibile** facilita il servizio post-vendita e gli interventi di assistenza, consentendo un accesso rapido ai componenti frigoriferi senza dover spostare o smontare l'intero mobile.

Porte, ripiani e dotazioni

La saladette CRX45A è dotata di **porta autochiudente** con nuovo design interno sagomato per una maggiore tenuta termica, abbinata a **guarnizione estraibile** che rende più semplici le operazioni di pulizia e sostituzione.

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

La dotazione comprende inoltre una **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** per le condense e un **pannello frontale con fori a asola** che migliora la circolazione dell'aria nella zona del condensatore, favorendo il corretto funzionamento del gruppo frigorifero.

La struttura è completata da **4 piedini regolabili**, che permettono di livellare il mobile anche su pavimentazioni irregolari, e da una **serratura sul vano motore** fornita di serie per incrementare la sicurezza.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata GN 1/1 con top 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.
- 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.
- Classe energetica: B.
- Dimensioni interne: 45 x 57,1 x 50,2 cm.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 45 cm.

- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 87,8 cm.
- Capacità: 230 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata CRX45A è la soluzione ideale per chi cerca un **banco compatto per insalate GN 1/1** in acciaio inox con top inox, capace di unire conservazione a freddo, praticità operativa e facilità di manutenzione.

Grazie alla refrigerazione statica, all'isolamento in ciclopentano, al ripiano GN regolabile, alla porta autochiudente e al vano motore estraibile, 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)	87.8
Capacità LT	230
Lunghezza (cm)	45
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRX 45A