

SKU: CRX90A

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox Modello CRX90A Due porte Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 con top inox

La saladette refrigerata modello **CRX90A** è progettata per l'utilizzo di bacinelle **GN 1/1** ed è dotata di **top in acciaio inox**, ideale come piano di appoggio per la preparazione di ingredienti in cucine professionali, ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie.

Il **corpo esterno ed interno in acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e grande facilità di pulizia, assicurando una lunga durata anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Caratteristiche principali

La CRX90A utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **sbrinamento automatico a fermata compressore**, che assicura una distribuzione uniforme del freddo e riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore.

L'isolamento è realizzato con **schiumatura in ciclopentano da 45 mm di spessore per lato**, migliorando la tenuta termica della cella e contribuendo al contenimento dei consumi energetici.

Il **termostato digitale** consente di regolare e monitorare con precisione la temperatura di esercizio, garantendo condizioni ottimali per la conservazione dei prodotti freschi.

Il **vano motore estraibile** rende più semplice e rapido l'accesso ai componenti frigoriferi, agevolando gli interventi di manutenzione e assistenza tecnica.

La cornice interna della porta è dotata di **thermal-braker anti-condensa**, 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, ottimizzando la resa del sistema refrigerante.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La saladette è equipaggiata con **2 ripiani regolabili GN 1/1**, che permettono di organizzare in modo flessibile bacinelle e contenitori in funzione delle esigenze di lavoro.

Le **due porte autochiudenti**, con nuovo design e sagomatura interna per una migliore tenuta termica, riducono le dispersioni di freddo durante le frequenti aperture in fase di servizio.

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

La macchina dispone di **4 piedini regolabili frontali** e **4 roller fissi**, che consentono un corretto livellamento e un agevole spostamento dell'attrezzatura se necessario.

Tra le dotazioni figurano anche la **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** e il **filtro del condensatore facilmente rimovibile**, entrambi pensati per semplificare la manutenzione ordinaria.

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

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 anti-condensa sulla cornice interna della porta.
- Filtro 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: 2 pezzi.
- Porte autochiudenti con nuova sagomatura interna per maggior tenuta termica.
- Guarnizioni estraibili.
- Serratura vano motore di serie.
- 4 piedini regolabili frontali + 4 roller fissi.
- Classe energetica: C.
- Assorbimento: 142,4 W.
- Peso: 87 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 CRX90A con top inox e due porte è una soluzione ideale per chi necessita di un **banco ingredienti compatto** per la preparazione a freddo, con struttura completamente in acciaio inox e ripiani GN 1/1 regolabili.

Grazie alla refrigerazione statica, allo sbrinamento automatico, all'isolamento in ciclopentano da 45 mm, al vano motore estraibile e alle numerose dotazioni di serie, rappresenta una scelta pratica, efficiente e igienica per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare l'organizzazione della 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	CRX 90A