

SKU: CRX93A

CoolHead

Saladette Refrigerata GN1/1 con top inox Modello CRX93A 3 porte Refrigerazione statica



Descrizione

Saladette refrigerata GN 1/1 CRX93A con top inox e 3 porte

La saladette refrigerata modello **CRX93A** è un banco frigorifero compatto con **top inox** pensato per la preparazione e l'allestimento di piatti freddi, insalate, panini e ingredienti per pizza in contesti professionali. La **struttura interna ed esterna in acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e lunga durata nel tempo, rendendo questo mobile ideale per ristoranti, bar, gastronomie e pizzerie che necessitano di una postazione di lavoro pratica e sempre pronta all'uso.

L'allestimento interno a standard **Gastronorm GN 1/1** permette di utilizzare griglie e contenitori professionali già presenti in cucina, semplificando l'organizzazione degli ingredienti e ottimizzando i tempi di preparazione. Le **3 porte frontali** danno accesso a un vano refrigerato capiente, utilizzabile sia come riserva di prodotti che come supporto operativo per il rifornimento del piano superiore.

Caratteristiche principali

La saladette CRX93A utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti, particolarmente adatta a prodotti freschi pronti per la linea di servizio. Il **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando gli interventi manuali e mantenendo costanti le prestazioni frigorifere nel tempo.

L'isolamento è realizzato con **schiumatura in ciclopentano da 45 mm 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 di esercizio, mantenendola nel range

compreso tra **0 e +8 °C**, ideale per una vasta gamma di ingredienti refrigerati.

Il **vano motore estraibile** rende più agevoli le operazioni di manutenzione e di assistenza post-vendita, mentre il **filtro del condensatore facilmente rimovibile** semplifica le attività di pulizia periodica, essenziali per garantire efficienza e affidabilità nel lungo periodo. La presenza di **thermal-braker in plastica anti-condensazione** come cornice del corpo contribuisce a ridurre la formazione di condensa sulle superfici esterne.

Porte, vano interno e accessori

La saladette CRX93A è dotata di **3 porte autochiudenti** con nuovo design interno studiato per assicurare una **maggior tenuta termica**, limitando le dispersioni di freddo a ogni apertura e migliorando l'efficienza generale dell'apparecchiatura. Le **guarnizioni estraibili** facilitano la manutenzione e possono essere sostituite rapidamente in caso di usura, mantenendo nel tempo una chiusura efficace e igienica.

All'interno del vano refrigerato sono presenti **3 ripiani regolabili GN 1/1**, che permettono di organizzare prodotti e contenitori in base alle esigenze operative della cucina. La **vaschetta raccolta acqua separata in plastica** gestisce la condensa in modo ordinato, mentre il pannello frontale con **fori a asola** è progettato per favorire una migliore circolazione dell'aria attorno al gruppo refrigerante.

La macchina è completata da **4 piedini regolabili frontali**, utili per livellare il mobile sul pavimento, e da **4 roller fissi** che agevolano eventuali spostamenti per operazioni di pulizia o riposizionamento all'interno del locale. La **serratura del vano motore di serie** protegge l'accesso ai componenti tecnici, aumentando sicurezza e controllo sulla macchina.

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 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.
- Ripiani regolabili GN 1/1: 3 pezzi.
- Porte autochiudenti con nuova sagomatura interna per maggior tenuta termica.
- Guarnizioni estraibili.
- Serratura vano motore di serie.
- N. 4 piedini regolabili frontali + N. 4 roller fissi.
- Classe energetica: D.
- Assorbimento: 230 W.
- Peso: 106 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 88 cm.
- Capacità: 350 litri.
- Temperatura di esercizio: 0 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata **CRX93A** rappresenta una soluzione completa per chi necessita di un **banco GN 1/1 con top inox** capace di combinare ampia capacità interna, praticità operativa e consumi contenuti. La refrigerazione statica, l'isolamento in ciclopentano e le porte autochiudenti con alta tenuta termica garantiscono una conservazione efficiente degli alimenti e un ambiente di lavoro ordinato e funzionale.

Grazie ai ripiani regolabili GN 1/1, ai dispositivi che facilitano manutenzione e pulizia, al vano motore estraibile e alla struttura in acciaio inox, questo modello è particolarmente indicato per ristoranti, pizzerie, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda e velocizzare la preparazione dei piatti mantenendo alti standard igienici e di qualità del prodotto servito.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88
Capacità LT	350
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 8
Model Number for EPREL	CRX 93A