

SKU: GCBR12

Forcar

Cassettiera refrigerata doppia temperatura con ruote Modello G-CBR12



Descrizione

Cassettiera refrigerata ventilata GN1/1 con ruote e cassetti convertibili G-CBR12

La **cassettiera refrigerata G-CBR12** è una soluzione professionale progettata per la conservazione degli alimenti in contenitori GN1/1, ideale per cucine professionali, ristoranti, pizzerie, gastronomie, laboratori alimentari e attività del settore Ho.Re.Ca. Grazie ai due cassetti indipendenti montati su robuste ruote, offre grande praticità di utilizzo e permette di organizzare gli ingredienti mantenendoli sempre a portata di mano durante le fasi di preparazione.

Uno dei principali punti di forza di questo modello è la possibilità di convertire singolarmente ogni cassetto, con la semplice pressione di un pulsante, dal funzionamento in temperatura positiva a quello in temperatura negativa. Questa caratteristica consente di adattare rapidamente la configurazione della cassettiera alle diverse esigenze operative senza dover utilizzare apparecchiature separate.

La struttura è costruita interamente in **acciaio inox AISI 304**, materiale particolarmente resistente alla corrosione e facilmente sanificabile, ideale per un utilizzo professionale intensivo. Le bacinelle GN1/1 non sono incluse nella dotazione, consentendo all'utilizzatore di configurare liberamente il vano interno secondo le proprie necessità.

Caratteristiche principali

La refrigerazione ventilata garantisce una rapida discesa della temperatura e una distribuzione uniforme dell'aria fredda all'interno dei cassetti, contribuendo a mantenere costanti le condizioni di

conservazione degli alimenti sia in modalità refrigerazione che congelamento.

Ogni cassetto può essere convertito in modo indipendente tra funzionamento positivo e negativo mediante comando elettronico, offrendo un'elevata flessibilità operativa. Questa soluzione risulta particolarmente utile nelle cucine professionali dove le esigenze di conservazione possono variare rapidamente durante il servizio.

Il sistema di sbrinamento automatico e l'evaporazione automatica dell'acqua di condensa riducono gli interventi di manutenzione, mentre il controllo elettronico della temperatura permette una gestione semplice e precisa dell'apparecchiatura.

Le ruote integrate facilitano lo spostamento della cassetteria all'interno dell'ambiente di lavoro, rendendo più agevoli sia la pulizia degli spazi sia eventuali operazioni di riorganizzazione della cucina.

Specifiche tecniche

La cassetteria refrigerata dispone di una capacità nominale di **78 litri** ed è predisposta per contenere **2 bacinelle GN1/1** con altezza massima di **150 mm**. Ogni cassetto può funzionare indipendentemente sia come refrigeratore, con temperatura compresa tra **+1°C e +4°C**, sia come congelatore, raggiungendo temperature comprese tra **-18°C e -21°C**, semplicemente selezionando la modalità desiderata tramite comando elettronico.

Il sistema di refrigerazione ventilata garantisce una distribuzione uniforme del freddo e una rapida riduzione della temperatura all'interno dei cassette. Lo sbrinamento automatico e l'evaporazione automatica della condensa contribuiscono a mantenere elevate le prestazioni riducendo al minimo gli interventi di manutenzione ordinaria.

La struttura è interamente realizzata in **acciaio inox AISI 304**, materiale particolarmente indicato per gli ambienti alimentari professionali grazie alla sua robustezza e alla facilità di pulizia.

L'isolamento da **50 mm** contribuisce a limitare le dispersioni termiche migliorando l'efficienza del sistema refrigerante.

Il circuito frigorifero utilizza **gas refrigerante R290**, caratterizzato da un valore **GWP pari a 3**, soluzione che abbina elevate prestazioni frigorifere ad un basso impatto ambientale.

L'apparecchiatura è progettata per lavorare correttamente anche con temperature ambiente fino a **+43°C** e umidità relativa del **50%**.

Completano la dotazione tecnica il controllo elettronico della temperatura, le ruote per una facile movimentazione, alimentazione a **230 V monofase - 50 Hz**, potenza assorbita di **240 W**, dimensioni esterne pari a **905 x 700 x 600 mm**, dimensioni interne di **675 x 565 x 205 mm**, peso netto di **72 kg**, peso lordo di **82 kg** e classe energetica **D**.

- Tipologia: cassetteria refrigerata ventilata professionale con ruote.
- Modello: G-CBR12.
- Capacità nominale: 78 litri.
- Configurazione: 2 cassette GN1/1.
- Capacità contenitori: GN1/1 altezza 150 mm.
- Conversione indipendente di ogni cassetto da positivo a negativo.
- Temperatura refrigerazione: +1°C / +4°C.
- Temperatura congelamento: -18°C / -21°C.
- Temperatura ambiente massima: +43°C con 50% U.R.
- Refrigerazione ventilata.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione automatica della condensa.

- Controllo elettronico della temperatura.
- Gas refrigerante R290.
- GWP: 3.
- Isolamento in poliuretano da 50 mm.
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Ruote per facile movimentazione.
- Bacinelle GN1/1 non incluse.
- Dimensioni interne: 675 × 565 × 205 h mm.
- Dimensioni esterne: 905 × 700 × 600 h mm.
- Alimentazione: 230 V - 50 Hz - Monofase.
- Potenza assorbita: 240 W.
- Peso netto: 72 kg.
- Peso lordo: 82 kg.
- Classe energetica: D.

Vantaggi e utilizzo

La cassettera refrigerata G-CBR12 rappresenta una soluzione estremamente versatile per tutte le cucine professionali che necessitano di conservare ingredienti freschi e surgelati in un'unica apparecchiatura compatta. La possibilità di convertire singolarmente ciascun cassetto da temperatura positiva a negativa permette di adattare rapidamente il funzionamento alle esigenze operative della giornata, migliorando l'organizzazione del lavoro.

La refrigerazione ventilata, il controllo elettronico, la struttura in acciaio inox AISI 304 e il refrigerante naturale R290 garantiscono elevate prestazioni, affidabilità e ridotti consumi energetici. Le ruote facilitano gli spostamenti durante le operazioni di pulizia o riorganizzazione degli spazi, rendendo questa cassettera una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, laboratori alimentari, pizzerie e tutte le attività professionali che richiedono flessibilità, rapidità di utilizzo e massima praticità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	60
Capacità LT	78
Lunghezza (cm)	90.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+1 / +4 / -18/-21
Tipologia Porte	Porta Cieca

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	G-CBR12
Profondità	Profondità 700 mm
Temperatura	Doppia Temperatura