

SKU: GCBR13

## Forcar

# Cassettiera refrigerata doppia temperatura con ruote Modello G-CBR13

### Descrizione

#### Cassettiera refrigerata con ruote per bacinelle GN 1/1

La cassettera refrigerata professionale è progettata per il contenimento di **bacinelle GN 1/1 alte 150 mm** e offre una soluzione pratica per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata. La struttura è realizzata in **acciaio inox AISI 304**, mentre la configurazione con ruote permette di movimentare facilmente l'unità all'interno dell'ambiente professionale. Le bacinelle GN 1/1 sono escluse dalla fornitura.

#### Caratteristiche principali

Una delle caratteristiche distintive di questa cassettera refrigerata è la possibilità di convertire individualmente ogni cassetto tramite il comando **R/F**. Il singolo vano può quindi passare dalla modalità a temperatura negativa **BT** a quella a temperatura positiva **TN**, consentendo di adattare la conservazione alle diverse esigenze operative.

La refrigerazione è di tipo **ventilato** e favorisce una rapida discesa della temperatura all'interno dei vani. La circolazione dell'aria contribuisce a distribuire il freddo nei diversi spazi refrigerati, mentre lo **sbrinamento automatico** permette di gestire il ciclo di sbrinamento senza interventi manuali.

Il controllo della temperatura è affidato a un sistema **elettronico**, che consente di gestire i valori di esercizio in funzione della modalità selezionata. La temperatura di lavoro comprende il campo positivo da **+1°C a +4°C** e quello negativo da **-18°C a -21°C**.

La struttura in **acciaio inox AISI 304** conferisce alla macchina una costruzione adatta all'impiego professionale. L'isolamento ha uno spessore di **50 mm** e contribuisce a mantenere le condizioni termiche impostate all'interno della cassettera.

Il circuito frigorifero utilizza il refrigerante **R290**, con un valore di **GWP pari a 3**. L'evaporazione dell'acqua di condensa avviene automaticamente, mentre la macchina appartiene alla **classe energetica E** ed è parte della gamma **Professional Line**.

#### Specifiche tecniche

- La cassettera è predisposta per il contenimento di **bacinelle GN 1/1 alte 150 mm**; le bacinelle non sono incluse nella fornitura.
- Ogni cassetto può essere convertito individualmente tramite il comando **R/F**, passando dalla modalità a temperatura negativa BT a quella a temperatura positiva TN.
- La refrigerazione è di tipo **ventilato** e favorisce una rapida discesa della temperatura nei

vani.

- Lo **sbrinamento automatico** permette di gestire il ciclo di sbrinamento senza operazioni manuali.
- La temperatura di lavoro è compresa tra **+1°C e +4°C** per il funzionamento positivo e tra **-18°C e -21°C** per quello negativo.
- Il controllo della temperatura è di tipo **elettronico**.
- La struttura è realizzata in **acciaio inox AISI 304** e presenta un isolamento dello spessore di **50 mm**.
- Il refrigerante utilizzato è **R290**, con **GWP pari a 3**.
- L'evaporazione dell'acqua di condensa avviene in modo **automatico**.
- La capacità nominale è di **116 litri**, con dimensioni interne pari a **1000 x 565 x 205 mm**.
- Le dimensioni esterne della macchina sono **1230 x 700 x 600 mm**.
- Il peso netto è di **90 kg**, mentre il peso lordo è di **105 kg**.
- La potenza assorbita è pari a **270 W**, con alimentazione **230 V, 1N, 50 Hz**.
- La temperatura massima di lavoro dichiarata è di **+43°C con 50% HR**.
- La macchina è in **classe energetica E** ed è conforme alle normative **CE**.
- Non è prevista l'inversione della porta e non è presente la luce interna.

## Dimensioni e capacità

La cassettera presenta dimensioni esterne di **1230 mm di lunghezza, 700 mm di larghezza e 600 mm di altezza**. Lo spazio interno misura **1000 x 565 x 205 mm**, con una capacità nominale complessiva di **116 litri**. La configurazione interna è studiata per l'utilizzo di bacinelle GN 1/1 alte 150 mm, escluse dalla dotazione.

## Refrigerazione e gestione della temperatura

Il sistema di refrigerazione ventilata è progettato per favorire una veloce discesa della temperatura, mentre il controllo elettronico permette di gestire il funzionamento secondo la modalità richiesta. La possibilità di convertire individualmente i cassettei tra **BT e TN** consente di utilizzare le diverse sezioni della cassettera secondo differenti esigenze di conservazione.

## Vantaggi e utilizzo

La cassettera refrigerata GN 1/1 combina **refrigerazione ventilata, controllo elettronico e struttura in acciaio inox AISI 304** in una configurazione pensata per l'utilizzo professionale. La conversione individuale dei cassettei tra temperatura positiva e negativa permette di modificare la modalità di conservazione in funzione delle necessità, mentre lo sbrinamento e l'evaporazione automatica della condensa semplificano la gestione dell'attrezzatura. La presenza delle ruote completa una soluzione pensata per offrire praticità e flessibilità negli ambienti professionali.

## Scheda Tecnica

| Attributo              | Valore             |
|------------------------|--------------------|
| Altezza (cm)           | 60                 |
| Capacità LT            | 116                |
| Lunghezza (cm)         | 123.7              |
| Profondità (cm)        | 70                 |
| Temperatura °C         | +1 / +4 / -18/-21  |
| Tipologia Porte        | Blind Door         |
| Model Number for EPREL | G-CBR22            |
| Profondità             | Depth 700 mm       |
| Temperatura            | Double Temperature |