

SKU: GCBR22

**Forcar**

## **Cassettiera refrigerata doppia temperatura con ruote Modello G-CBR22**



### **Descrizione**

#### **Cassettiera refrigerata ventilata GN1/1 con ruote e 2 cassetti convertibili**

La **cassettiera refrigerata professionale GN1/1** rappresenta una soluzione versatile e altamente funzionale per la conservazione degli alimenti all'interno di cucine professionali, ristoranti, pizzerie, gastronomie, laboratori alimentari e attività del settore Ho.Re.Ca. Progettata per ospitare contenitori Gastronorm GN1/1 con altezza fino a **150 mm**, offre un'organizzazione pratica degli ingredienti mantenendoli sempre facilmente accessibili durante le fasi di preparazione.

Il punto di forza di questo modello è rappresentato dai **due ampi cassetti convertibili**, ciascuno predisposto per contenere due bacinelle GN1/1. Tramite un semplice comando elettronico ogni cassetto può essere utilizzato sia in refrigerazione positiva sia in congelamento negativo, adattandosi rapidamente alle diverse esigenze operative della cucina.

La presenza di **due unità refrigeranti indipendenti** consente di impostare temperature differenti nei due cassetti. È quindi possibile utilizzare contemporaneamente una sezione come refrigeratore e l'altra come congelatore, ottimizzando gli spazi di lavoro e riducendo la necessità di apparecchiature separate.

#### **Caratteristiche principali**

La refrigerazione ventilata garantisce una rapida discesa della temperatura e una distribuzione

uniforme dell'aria fredda all'interno dei cassetti, mantenendo condizioni ottimali di conservazione anche durante le fasi di lavoro più intense.

Ciascuno dei **due cassetti** è servito da una propria unità refrigerante indipendente e può essere impostato con temperature differenti. Questa caratteristica offre la massima flessibilità operativa, permettendo di conservare contemporaneamente alimenti refrigerati e prodotti congelati all'interno della stessa macchina.

Lo sbrinamento automatico, il controllo elettronico della temperatura e l'evaporazione automatica della condensa semplificano la gestione quotidiana dell'apparecchiatura, riducendo gli interventi di manutenzione e garantendo continuità di funzionamento.

La struttura completamente realizzata in **acciaio inox AISI 304** garantisce robustezza, elevata igiene e lunga durata nel tempo. Le ruote integrate facilitano inoltre lo spostamento della cassettera durante la pulizia o la riorganizzazione degli spazi di lavoro.

## Specifiche tecniche

La cassettera refrigerata dispone di una capacità nominale di **179 litri** ed è composta da **2 cassetti**, ciascuno progettato per contenere **2 bacinelle GN1/1** con altezza massima di **150 mm**, per una capacità complessiva di **4 contenitori GN1/1**. Le due unità refrigeranti indipendenti consentono di impostare separatamente ogni cassetto, scegliendo tra funzionamento positivo con temperatura compresa tra **+1°C e +4°C** oppure funzionamento negativo con temperatura regolabile da **-18°C a -21°C**.

Il sistema di refrigerazione ventilata favorisce una rapida discesa della temperatura e una distribuzione uniforme dell'aria fredda, mentre lo sbrinamento automatico e l'evaporazione automatica della condensa contribuiscono a mantenere elevate le prestazioni riducendo gli interventi di manutenzione.

La struttura è interamente costruita in **acciaio inox AISI 304**, materiale particolarmente indicato per l'utilizzo professionale grazie alla sua resistenza alla corrosione e alla semplicità di pulizia. L'isolamento da **50 mm** migliora l'efficienza termica limitando la dispersione del freddo.

Il circuito frigorifero utilizza **gas refrigerante R290**, caratterizzato da un valore **GWP pari a 3**, soluzione che assicura elevate prestazioni frigorifere unite ad un ridotto impatto ambientale. L'apparecchiatura è progettata per funzionare con temperature ambiente fino a **+43°C** e umidità relativa del **50%**.

Completano la dotazione tecnica il controllo elettronico della temperatura, l'alimentazione a **230 V monofase - 50 Hz**, una potenza assorbita di **460 W**, dimensioni esterne di **905 x 700 x 865 mm**, dimensioni interne di **675 x 565 x 470 mm**, peso netto di **113 kg**, peso lordo di **125 kg** e classe energetica **G**. Le bacinelle GN1/1 non sono comprese nella fornitura.

- Tipologia: cassettera refrigerata ventilata professionale con ruote.
- Capacità nominale: 179 litri.
- Configurazione: 2 cassetti.
- Capacità: 4 contenitori GN1/1 (2 per ciascun cassetto) altezza 150 mm.
- Due unità refrigeranti indipendenti.
- Conversione indipendente di ciascun cassetto da refrigerazione a congelamento.
- 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: 50 mm.
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Ruote per facile movimentazione.
- Bacinelle GN1/1 escluse.
- Dimensioni interne: 675 × 565 × 470 h mm.
- Dimensioni esterne: 905 × 700 × 865 h mm.
- Alimentazione: 230 V - 50 Hz - Monofase.
- Potenza assorbita: 460 W.
- Peso netto: 113 kg.
- Peso lordo: 125 kg.
- Classe energetica: G.

## Vantaggi e utilizzo

Questa cassettera refrigerata è la soluzione ideale per le cucine professionali che richiedono massima flessibilità nella conservazione degli alimenti. La presenza di due unità refrigeranti indipendenti permette infatti di utilizzare contemporaneamente refrigerazione positiva e congelamento, adattando rapidamente il funzionamento alle esigenze del servizio e ottimizzando gli spazi disponibili.

La struttura in acciaio inox AISI 304, la refrigerazione ventilata, il controllo elettronico della temperatura e il refrigerante naturale R290 garantiscono affidabilità, igiene e prestazioni elevate anche durante utilizzi intensivi. Grazie alle ruote integrate e ai **due ampi cassetti** facilmente accessibili, questa cassettera rappresenta una soluzione professionale ideale per ristoranti, pizzerie, gastronomie, laboratori alimentari e tutte le attività che necessitano di una conservazione pratica, versatile ed efficiente.

## Scheda Tecnica

| Attributo       | Valore            |
|-----------------|-------------------|
| Altezza (cm)    | 86.5              |
| Capacità LT     | 179               |
| Lunghezza (cm)  | 90.5              |
| Profondità (cm) | 70                |
| Temperatura °C  | +1 / +4 / -18/-21 |

| Attributo              | Valore             |
|------------------------|--------------------|
| Tipologia Porte        | Porta Cieca        |
| Model Number for EPREL | G-CBR22            |
| Profondità             | Profondità 700 mm  |
| Temperatura            | Doppia Temperatura |