

SKU: GCBR23

Forcar

Cassettiera refrigerata doppia temperatura Modello G-CBR23



Descrizione

Cassettiera refrigerata professionale GN 1/1 in acciaio inox

La cassettera refrigerata professionale e' progettata per conservare ingredienti e preparazioni in bacinelle GN 1/1 con altezza di 150 mm. La capacita' nominale di 265 litri permette di organizzare il contenuto in sei posizioni GN 1/1, mentre la struttura in acciaio inox AISI 304 offre una superficie adatta agli ambienti di lavoro professionali. La configurazione con ruote facilita lo spostamento dell'unita' in base alle esigenze operative.

Uno degli elementi distintivi di questa soluzione e' la possibilita' di convertire individualmente i cassetti da temperatura positiva a negativa tramite un comando dedicato, passando dalla modalita' TN a quella BT. Questa flessibilita' consente di adattare la conservazione alle diverse tipologie di alimenti e alle necessita' del servizio. Le bacinelle GN 1/1 non sono incluse nella fornitura.

Refrigerazione ventilata e controllo elettronico

Il sistema di refrigerazione ventilata favorisce la circolazione dell'aria all'interno dei vani e contribuisce a velocizzare la discesa della temperatura. Il controllo elettronico permette di gestire le impostazioni di funzionamento, con temperature di lavoro indicate per la conservazione positiva da +1 a +4 gradi C e per quella negativa da -18 a -21 gradi C.

Lo sbrinamento automatico riduce la necessita' di interventi manuali durante la gestione ordinaria dell'apparecchiatura. Anche l'evaporazione dell'acqua di condensa avviene automaticamente, semplificando le operazioni quotidiane. Il sistema utilizza gas refrigerante R290, con un valore GWP dichiarato pari a 3.

Struttura in acciaio inox e isolamento termico

La costruzione in acciaio inox AISI 304 e' pensata per l'impiego professionale e facilita la pulizia delle superfici esterne. L'isolamento con spessore di 50 mm contribuisce a limitare gli scambi termici con l'ambiente, supportando il mantenimento della temperatura impostata.

Le dimensioni esterne della macchina sono di 1230 mm di lunghezza, 700 mm di larghezza e 865 mm di altezza. Lo spazio interno misura 1000 x 565 x 470 mm, consentendo di valutare l'organizzazione dei contenitori in base alle dimensioni delle bacinelle utilizzate. Il modello non dispone di illuminazione interna e la porta non e' reversibile.

Specifiche tecniche

- Tipologia: cassetiera refrigerata professionale con ruote.
- Linea: Professional Line.
- Tipo di refrigerazione: ventilata.
- Materiale di costruzione: acciaio inox AISI 304.
- Capacita' nominale: 265 litri.
- Capacita' contenitori: 6 bacinelle GN 1/1 con altezza di 150 mm.
- Bacinelle: escluse dalla fornitura.
- Temperatura positiva: da +1 a +4 gradi C.
- Temperatura negativa: da -18 a -21 gradi C.
- Conversione della temperatura: individuale, tramite comando dedicato per il passaggio da TN a BT.
- Controllo della temperatura: elettronico.
- Sbrinamento: automatico.
- Evaporazione dell'acqua di condensa: automatica.
- Gas refrigerante: R290.
- GWP del refrigerante: 3.
- Spessore dell'isolamento: 50 mm.
- Temperatura massima ambiente di lavoro: +43 gradi C con umidita' relativa del 50%.
- Illuminazione interna: assente.
- Porta reversibile: no.
- Alimentazione elettrica: 230 V.
- Fasi: 1N.
- Frequenza: 50 Hz.
- Potenza: 500 W.
- Classe energetica: G.
- Normative: CE.
- Dimensioni interne: 1000 x 565 x 470 mm.
- Dimensioni esterne: 1230 x 700 x 865 mm.
- Peso netto: 131 kg.
- Peso lordo: 154 kg.

- Paese di origine: CN.

Dimensioni di trasporto e imballaggio

Per pianificare la consegna e l'accesso al locale di installazione, è utile considerare anche le dimensioni dell'imballo. La confezione misura 1300 mm di lunghezza, 760 mm di larghezza e 950 mm di altezza, per un volume complessivo dichiarato di 0,953 metri cubi. Il peso lordo è di 154 kg, un dato da considerare per le operazioni di movimentazione e ricevimento della merce.

Utilizzo della cassettera refrigerata professionale

Questa cassettera refrigerata è indicata per le cucine professionali e gli ambienti di ristorazione che necessitano di organizzare gli ingredienti in contenitori GN 1/1, mantenendoli a temperature positive o negative secondo la configurazione prevista. La refrigerazione ventilata, il controllo elettronico e lo sbrinamento automatico completano una dotazione orientata alla gestione quotidiana della conservazione.

La possibilità di selezionare individualmente la modalità di temperatura dei cassetti rappresenta un elemento utile quando occorre differenziare le condizioni di conservazione. Prima dell'acquisto è opportuno verificare le dimensioni disponibili, la compatibilità con le bacinelle utilizzate e le condizioni ambientali di installazione. Le bacinelle devono essere acquistate separatamente.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	86.5
Capacità LT	265
Lunghezza (cm)	123
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	(+1/4) (-18/-22)
Lunghezza	140 cm