

Cassettiera refrigerata con ruote, 2xGN1/1 e conversione di temperatura da negativa a positiva

Prezzo: 1.013,00 € + IVA



Riferimento: G-CBR12

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Cassettiere Refrigerate

Descrizione

Cassettiera refrigerata con ruote, 2xGN1/1 e conversione di temperatura da negativa a positiva

La **cassettiera refrigerata GN 1/1 con ruote** è la soluzione professionale ideale per cucine, laboratori e attività di ristorazione che necessitano di **massima flessibilità di conservazione**, affidabilità e robustezza. Progettata per il **contenimento di bacinelle GN 1/1 (non incluse)**, consente la **conversione rapida della temperatura da positiva a negativa** semplicemente tramite comando digitale.

Grazie alla **refrigerazione ventilata**, garantisce una discesa rapida e uniforme della temperatura, assicurando la corretta conservazione degli alimenti sia in **temperatura positiva (+1°C / +4°C)** che in **temperatura negativa (-18°C / -21°C)**. I cassetti sono **convertibili singolarmente** con la semplice pressione di un tasto (funzione R/F).

Struttura professionale in acciaio inox

La struttura interna ed esterna è realizzata in **acciaio inox AISI 304**, sinonimo di igiene, resistenza e facilità di pulizia. L'**isolamento da 50 mm** e l'utilizzo di **gas refrigerante ecologico R290** assicurano elevate prestazioni e ridotto impatto ambientale.

Praticità e mobilità

Dotata di **4 ruote di serie, di cui 2 con freno**, la cassettera refrigerata è facilmente movimentabile e perfetta per ambienti dinamici. Il **motore a bordo** rende l'installazione semplice e immediata.

Caratteristiche tecniche principali

- **Dimensioni esterne:** L 905 x P 700 x H 600 mm
- **Dimensioni interne:** L 675 x P 565 x H 205 mm
- **Capacità frigorifera:** 78 litri
- **Temperatura di esercizio:** +1°C / +4°C oppure -18°C / -21°C
- **Potenza:** 0,24 kW
- **Alimentazione:** Monofase 230 V
- **Classe energetica:** D
- **Peso netto / lordo:** 72 kg / 82 kg
- **Refrigerazione:** Ventilata
- **Sbrinamento:** Automatico
- **Controllo temperatura:** Termostato digitale elettronico
- **Tipologia porta:** Porta cieca

Ordine Cliente

- Temperatura ambiente max: +43°C / 50% HR
- Normative: CE

Ideale per

- Ristoranti e cucine professionali
- Gastronomie e laboratori alimentari
- Hotel, catering e mense
- Conservazione flessibile di alimenti freschi e surgelati

?? **Nota importante:** Le bacinelle GN 1/1 (altezza 150 mm) non sono comprese nel prezzo.

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 905 mm x P 700 mm x H 600 mm
Dimensioni interne	L 675 mm x P 565 mm x H 205 mm
Potenza	0,24 KW
Peso netto	72 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	Nr. 4 ruote di cui due con freno
Temperatura	+1°C / +4°C o -18°C / -21°C
Refrigerazione	Ventilata
Gas refrigerante	R290
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INOX - AISI304
Spessore isolamento	50 mm
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Temperatura (+/-)	Combinata
Capacità frigo	78 Lt (2xGN1/1-150 (h) mm
Controllo temperatura	tramite termostato digitale con conversione da temperatura da negativa a positiva
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Struttura frigorifero	in acciaio inox
Classe energetica	D
Motore	a bordo
Normative	CE