

## Cassettiera refrigerata con ruote, 3xGN1/1, conversione di temperatura da negativa a positiva

**Prezzo: 1.288,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** G-CBR13

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Cassettiere Refrigerate

## Descrizione

### **Cassettiera refrigerata 3XGN1/1 con ruote e conversione di temperatura da negativa a positiva, 116 Lt**

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 cassettiera 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 1230 x P 700 x H 600 mm
- **Dimensioni interne:** L 1000 x P 565 x H 205 mm
- **Capacità frigorifera:** 116 litri (3x gn1/1 - 150 (h) mm)
- **Temperatura di esercizio:** +1°C / +4°C oppure -18°C / -21°C
- **Potenza:** 0,27 kW
- **Alimentazione:** Monofase 230 V
- **Classe energetica:** E
- **Peso netto / lordo:** 90 kg / 105 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
<b>Dimensioni esterne</b>	L 1230 mm x P 700 mm x H 600 mm
<b>Dimensioni interne</b>	L 1000 mm x P 565 mm x H 205 mm
<b>Potenza</b>	0,27 KW
<b>Peso netto</b>	90 Kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Temperatura</b>	+1°C / +4°C o -18°C / -21°C
<b>Refrigerazione</b>	Ventilata
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio INOX - AISI304
<b>Spessore isolamento</b>	50 mm
<b>Sbrinamento</b>	Automatico
<b>Tipologia porta</b>	Porta cieca
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Combinata
<b>Capacità frigo</b>	116 Lt (3xGN1/1-150 (h) mm
<b>Controllo temperatura</b>	tramite termostato digitale con conversione da temperatura da negativa a positiva
<b>Unità refrigerante</b>	Tropicalizzata
<b>Struttura frigorifero</b>	in acciaio inox
<b>Classe energetica</b>	E
<b>Motore</b>	a bordo
<b>Normative</b>	CE
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino