

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
Dimensioni esterne	L 1230 mm x P 700 mm x H 600 mm
Dimensioni interne	L 1000 mm x P 565 mm x H 205 mm
Potenza	0,27 KW
Peso netto	90 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
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	116 Lt (3xGN1/1-150 (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	E
Motore	a bordo
Normative	CE