

Cassettiera doppia refrigerata con ruote, 6xGN1/1, conversione di temperatura da negativa a positiva, due unità refrigeranti

MODELLO: G-CBR23

Dimensioni esterne

L 1230 x P 700 x H 865 mm

1.839,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1230 mm x P 700 mm x H 865 mm
Dimensioni interne	L 1000 mm x P 565 mm x H 470 mm
Potenza	0,50 Kw
Peso netto	131 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura	+1°C / +4°C o -18°C / -21°C
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	50 mm
Capacità frigo	265 Lt (6 x GN1/1-150 (h) mm
Classe energetica	G
Temperatura (+/-)	Combinata

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x - AISI304
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Controllo temperatura	tramite termostato digitale con conversione da temperatura da negativa a positiva
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Struttura frigorifero	in acciaio ino x
Motore	a bordo
Normative	CE disponibile

Descrizione

Cassettiera doppia refrigerata con ruote, 6xGN1/1, conversione di temperatura da negativa a positiva, due unità refrigeranti

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.

Questa **cassettiera refrigerata doppia** con **due termostati indipendenti** è progettata per garantire massime prestazioni e flessibilità di utilizzo. Grazie alla **refrigerazione ventilata**, assicura una **discesa rapida e uniforme della temperatura**, mantenendo gli alimenti sempre nelle condizioni ideali di conservazione. È possibile lavorare sia in **temperatura positiva (+1°C / +4°C)** sia in **temperatura negativa (-18°C / -21°C)**, adattandosi a ogni esigenza professionale.

Ogni cassetto è **convertibile singolarmente** tramite la pratica funzione **R/F**, attivabile con la semplice pressione di un tasto, permettendo di passare facilmente da frigorifero a congelatore. La **versione doppia con due unità refrigeranti indipendenti** consente di impostare **due temperature differenti contemporaneamente**, offrendo un controllo preciso e una gestione ottimale degli alimenti. Ideale per ambienti professionali dove efficienza, versatilità e affidabilità sono fondamentali.

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 865 mm
- **Dimensioni interne:** L 1000 x P 565 x H 470 mm
- **Capacità frigorifera:** 265 litri (6xGN1/1 - 150 (H) mm
- **Temperatura di esercizio:** +1°C / +4°C oppure -18°C / -21°C
- **Potenza:** 0,50 kW
- **Alimentazione:** Monofase 230 V
- **Classe energetica:** G
- **Peso netto / lordo:** 131 kg / 154 kg
- **Refrigerazione:** Ventilata
- **Sbrinamento:** Automatico
- **Controllo temperatura:** Termostato digitale elettronico
- **Tipologia porta:** Porta cieca
- **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.*