

## Pedido del cliente

### Cajonera refrigerada con ruedas, 2xGN1/1 y conversión de temperatura de negativa a positiva

Precio: 1.135,00 € + IVA

---



---

Referencia: G-CBR12

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: 400L

## Pedido del cliente

### Descripción

#### **Cajonera refrigerada con ruedas, 2xGN1/1 y conversión de temperatura de negativa a positiva.**

La **cajonera refrigerada** GN 1/1 con ruedas es la solución profesional ideal para cocinas, laboratorios y negocios de restauración que requieren máxima flexibilidad de conservación, fiabilidad y robustez. Diseñada para contener bandejas GN 1/1 (no incluidas), permite la conversión rápida de temperatura de positiva a negativa simplemente mediante un control digital.

Gracias a la refrigeración ventilada, asegura un descenso rápido y uniforme de la temperatura, garantizando la correcta conservación de los alimentos tanto en temperatura positiva (+1°C / +4°C) como negativa (-18°C / -21°C). Los cajones se pueden convertir individualmente con solo presionar un botón (función R/F).

#### **Estructura profesional en acero inoxidable**

La estructura interna y externa está fabricada en acero inoxidable AISI 304, sinónimo de higiene, resistencia y facilidad de limpieza. El aislamiento de 50 mm y el uso de gas refrigerante ecológico R290 aseguran un alto rendimiento y bajo impacto ambiental.

#### **Practicidad y movilidad**

Dotada de 4 ruedas, de las cuales 2 con freno, la cajonera refrigerada es fácilmente movilizable y perfecta para entornos dinámicos. El motor incorporado hace que la instalación sea simple e inmediata.

#### **Características técnicas principales**

Dimensiones externas: L 905 x P 700 x H 600 mm

Dimensiones internas: L 675 x P 565 x H 205 mm

Capacidad frigorífica: 78 litros

Temperatura de funcionamiento: +1°C / +4°C o -18°C / -21°C

Potencia: 0,24 kW

Alimentación: Monofásica 230 V

Clase energética: D

Peso neto / bruto: 72 kg / 82 kg

Refrigeración: Ventilada

Descongelación: Automática

Control de temperatura: Termostato digital electrónico

Tipo de puerta: Ciega

Temperatura ambiente máxima: +43°C / 50% HR

Normativas: CE

#### **Ideal para**

Cocinas y restaurantes profesionales

Gastronomías y laboratorios alimentarios

Hoteles, catering y comedores

Conservación flexible de alimentos frescos y congelados

## Pedido del cliente

?? **Nota importante:** Las bandejas GN 1/1 (altura 150 mm) no están incluidas en el precio.

### FOTO MERAMENTE INDICATIVA

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 905 mm x P 700 mm x H 600 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 675 mm x P 565 mm x H 205 mm
<b>Potencia</b>	0,24 KW
<b>Peso neto</b>	82 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	N.º 4 ruedas, de las cuales dos con freno
<b>Temperatura</b>	+1°C / +4°C o -18°C / -21°C
<b>Refrigeración</b>	Ventilada
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Espesor del aislamiento</b>	50 mm
<b>Desescarche</b>	Automático
<b>Tipo de puerta</b>	Puerta ciega
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Combinada
<b>Capacidad del frigorífico</b>	78 Lt (2xGN1/1-150 (h) mm
<b>Control de temperatura</b>	mediante termostato digital
<b>Unidad de refrigeración</b>	Tropicalizada
<b>Estructura del frigorífico</b>	De acero inoxidable
<b>Clase de eficiencia energética</b>	D
<b>Motor</b>	incorporado
<b>Normative</b>	CE
<b>Disponibilidad</b>	En Stock