



## Cajonera doble refrigerada con ruedas, 4xGN1/1, conversión de temperatura de negativa a positiva, dos unidades refrigerantes

**MODELO: G-CBR22**

**Dimensiones externas**

L 905 x P 700 x H 865 mm

**1.649,00 € + IVA**



 [Solicita plazos entrega](#)

<b>Dimensiones externas</b>	L 905 mm x P 700 mm x H 865 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 675 mm x P 565 mm x H 470 mm
<b>Potencia</b>	0,46 KW
<b>Peso neto</b>	113 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Temperatura</b>	+1°C / +4°C o -18°C / -21°C
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Espesor del aislamiento</b>	50 mm
<b>Capacidad del frigorífico</b>	179 Lt (4 x GN1/1-150 (h) mm
<b>Clase de eficiencia energética</b>	G

<b>Temperatura ( +/- )</b>	Combinada
<b>Refrigeración</b>	Ventilada
<b>Estructura interna</b>	De acero ino x idable - AISI304
<b>Desescarche</b>	Automático
<b>Tipo de puerta</b>	Puerta ciega
<b>Control de temperatura</b>	mediante termostato digital
<b>Unidad de refrigeración</b>	Tropicalizada
<b>Estructura del frigorífico</b>	De acero ino x idable
<b>Motor</b>	incorporado
<b>Normative</b>	CE

### Descripción

Cajonera doble refrigerada con ruedas, 4xGN1/1, conversión de temperatura de negativa a positiva, dos unidades refrigerantes.

La cajonera doble 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.

Esta **cajonera doble refrigerada con dos termostatos independientes está diseñada para garantizar el máximo rendimiento y flexibilidad de uso.**

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 865 mm  
Dimensiones internas: L 675 x P 565 x H 470 mm  
Capacidad frigorífica: 179 litros  
Temperatura de funcionamiento: +1°C / +4°C o -18°C / -21°C  
Potencia: 0,46 kW  
Alimentación: Monofásica 230 V  
Clase energética:  
Peso neto / bruto: 113 kg / 125 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

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

#### **FOTO MERAMENTE INDICATIVA**