

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

MODELO: G-CBR22

Dim. externas
L 905 x P 700 x H 865 mm

1.649,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

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

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