

Cajonera doble refrigerada con ruedas, 6xGN1/1, conversión de temperatura de negativa a positiva, dos unidades refrigerantes

MODELO: G-CBR23

Dim. externas
L 1230 x P 700 x H 865 mm

2.060,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1230 x P 700 x H 865 mm
Dim. internas	L 1000 x P 565 x H 470 mm
Potencia	0,50 Kw
Peso neto	131 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	265 L (6 x GN1/1 – 150 mm de altura)
Clase de eficiencia energética	G
Temperatura (+/-)	Combinada

Disponibilidad	En Stock
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, 6xGN1/1, conversión de temperatura de negativa a positiva, dos unidades refrigerantes

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 alojar cubetas GN 1/1 (no incluidas), permite la **conversión rápida de la temperatura** de positiva a negativa simplemente mediante control digital.

Esta cajonera refrigerada doble con dos termostatos independientes está diseñada para garantizar **máximas prestaciones y flexibilidad de uso**. Gracias a la refrigeración ventilada, asegura una bajada rápida y uniforme de la temperatura, manteniendo los alimentos siempre en condiciones óptimas de conservación. Es posible trabajar tanto en temperatura positiva (+1°C / +4°C) como en temperatura negativa (-18°C / -21°C), adaptándose a cualquier necesidad profesional.

Cada cajón es convertible individualmente mediante la práctica función R/F, activable con la simple pulsación de un botón, lo que permite pasar fácilmente de frigorífico a congelador. La versión doble con dos unidades refrigerantes independientes permite establecer dos temperaturas diferentes al mismo tiempo, ofreciendo un control preciso y una **gestión óptima de los alimentos**. Ideal para entornos profesionales donde la eficiencia, la versatilidad y la fiabilidad son fundamentales.

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 garantizan altas prestaciones y un bajo impacto ambiental.

Practicidad y movilidad

Equipada con 4 ruedas de serie, de las cuales 2 con freno, la cajonera refrigerada es fácilmente desplazable y perfecta para entornos dinámicos. El motor incorporado hace que la instalación sea sencilla e inmediata, asegurando una **instalación simple e inmediata**.

Características técnicas principales

Dimensiones externas: L 1230 x P 700 x H 865 mm

Dimensiones internas: L 1000 x P 565 x H 470 mm

Capacidad frigorífica: 265 litros (6xGN1/1 - 150 (H) mm

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

Potencia: 0,50 kW

Alimentación: Monofásica 230 V

Clase energética: G

Peso neto / bruto: 131 kg / 154 kg

Refrigeración: Ventilada

Desescarche: Automático

Control de temperatura: Termostato digital electrónico

Tipo de puerta: Puerta ciega

Temperatura ambiente máx.: +43°C / 50% HR

Normativas: CE

Ideal para

Restaurantes y cocinas profesionales

Gastronomías y laboratorios alimentarios

Hoteles, catering y comedores

Conservación flexible de alimentos frescos y congelados

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

FOTO MERAMENTE INDICATIVA