



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

MODELO: G-CBR23

Dimensiones externas

L 1230 x P 700 x H 865 mm

2.060,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 1230 x P 700 x H 865 mm
Dimensiones 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 inoxidable - AISI304
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta ciega
Control de temperatura	mediante termostato digital
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Estructura del frigorífico	De acero inoxidable
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