

**Saladette refrigerata 2 porte e 2 cassetti, temperatura  
+2°C/+8°C, piano in inox**

**Prezzo: 1.129,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** SA9032D

**Produttore:** Gastrodomus

Categoria: Saladette

## Descrizione

**Saladette refrigerata 2 porte e 2 cassetti, temperatura +2°C/+8°C, piano in inox.**

La **saladette refrigerata statica con 2 porte e cassettera** è la soluzione **ideale per pizzerie, ristoranti, gastronomie e cucine professionali** che necessitano di conservare ingredienti freschi in modo pratico, sicuro ed efficiente. Realizzata interamente **in acciaio inox, sia internamente che esternamente**, garantisce massima igiene, resistenza e facilità di pulizia.

**Dotata di un piano di lavoro ampio**, questa saladette consente di preparare gli alimenti mantenendo un'eccellente stabilità termica all'interno. Il **gruppo refrigerante incorporato con refrigerazione statica** assicura una distribuzione uniforme del freddo grazie alla presenza di una **ventola interna**, che contribuisce a mantenere costante la temperatura all'interno della camera.

La saladette lavora con **temperatura positiva regolabile da +2°C a +8°C**, facilmente controllabile tramite **termostato digitale**. È progettata per garantire una **resa del 100%** anche in ambienti professionali con temperature fino a **+33°C e 60% di umidità relativa**. Il sistema utilizza **gas refrigerante R290**, ecologico ed efficiente dal punto di vista energetico.

Con una capacità refrigerata di 368 litri, la saladette è predisposta per ospitare griglie GN1/1, risultando perfetta per la conservazione di alimenti. Le 2 porte cieche migliorano l'isolamento termico, mentre lo spessore dell'**isolamento di 35 mm** contribuisce al mantenimento della temperatura interna. La cassettera a 2 cassetti è utile per il mantenimento di condimenti già pronti, carne porzionata o verdure e formaggi già tagliati. Lo sbrinamento automatico e il sistema di scarico della condensa con vaschetta, ad evaporazione automatica tramite aria calda generata dalla ventola del condensatore, rendono l'utilizzo semplice e affidabile nel tempo.

Per una manutenzione migliore, il pannello frontale presenta un'**apertura per facilitare la rimozione e la pulizia del filtro antipolvere** del condensatore, mentre la **vaschetta di raccolta della condensa è facilmente accessibile** per la rimozione e smaltimento dell'acqua residua nel caso in cui l'evaporazione risulti incompleta a causa dell'elevata umidità.

Il cassetto della saladette è adatto per le seguenti combinazioni di bacinelle bacinelle

- - 1 GN 1/1 altezza max mm. 150 (la bacinella appoggia sul fondo del cassetto)
- - 2 GN 1 / 2 altezza max mm. 150 (la bacinella appoggia sul fondo del cassetto)
- - 3 GN 1/3 altezza max mm. 150 (la bacinella appoggia sul fondo del cassetto)
- - 4 GN 1 / 4 altezza max mm. 150 (la bacinella appoggia sul fondo del cassetto)

- - 6 GN 1/6 altezza max mm. 150 (la bacinella appoggia sul fondo del cassetto)

### Dotazione di Serie

- 1 griglia GN 1/1 (530 x 325 mm) per porta
- 1 coppia di guide per porta
- 2 cassette dim interne 300 mm X 525 mm.
- cavo+presa

?? Completa la tua saladette con **griglie e guide aggiuntive** disponibili come **accessori sotto le informazioni del prodotto**.

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 1365 mm x P 700 mm x H 870 mm
<b>Dimensioni interne</b>	L 1295 mm x P 595 mm x H 500 mm
<b>Potenza</b>	0,33 KW
<b>Peso netto</b>	112 Kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Dotazione di serie</b>	1 griglia GN 1/1 530 x 325 mm per porta, 2 coppia guide per porta, - cavo + presa.
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INOX - AISI304
<b>Temperatura</b>	+2°C/ +8°C
<b>Capacità</b>	368 LT
<b>Refrigerazione</b>	Statica
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Spessore isolamento</b>	35 mm
<b>Sbrinamento</b>	Automatico
<b>Numero porte</b>	2
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Numero cassette</b>	2
<b>Cassettiera</b>	Con cassettiera
<b>Piano di lavoro</b>	In acciaio INOX - AISI304
<b>Controllo temperatura</b>	Elettronico
<b>Unità refrigerante</b>	Non tropicalizzata
<b>Max temperatura/ Umidità ambiente</b>	+33°C / 60% HR
<b>Classe energetica</b>	Non soggetto a classificazione energetica
<b>Vetrina</b>	Senza vetrina
<b>Profondità banco pizza</b>	700 mm
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INOX
<b>Quantità di gas</b>	102 gr
<b>Dimensioni piano di lavoro</b>	L 1365 mm x P 700 mm
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

