

**Saladette refrigerata 6 cassetti, temperatura +2°C/+8°C,
piano in inox**

Prezzo: 1.369,00 € + IVA



Riferimento: SA9036D

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Saladette

Descrizione

Saladette a refrigerazione statica, capacità 368 litri, temperatura positiva (+ 2° C/ + 8° C), piano di lavoro in acciaio INOX, provvista di 6 cassetti.

La **saladette refrigerata statica con cassettiera** 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 6 cassetti, risultando perfetta per la conservazione di alimenti. Lo spessore dell'**isolamento di 35 mm** contribuisce al mantenimento della temperatura interna. La cassettiera a 6 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

- 6 cassetti 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 |
|--|---|
| Dimensioni esterne | L 1365 mm x P 700 mm x H 870 mm |
| Dimensioni interne | L 1295 mm x P 595 mm x H 500 mm |
| Potenza | 330 W |
| Peso netto | 112 Kg |
| Voltaggio | Monofase - 230 V |
| Dotazione di serie | Cavo + presa. |
| Struttura esterna | In acciaio INOX - AISI304 |
| Temperatura | + 2° C/ + 8° C |
| Capacità | 368 litri |
| Refrigerazione | Statica |
| Gas refrigerante | R134a/R600a/R290 |
| Spessore isolamento | 35 mm |
| Sbrinamento | Manuale |
| Numero porte | Nessuna porta |
| Temperatura (+/-) | Positiva |
| Numero cassette | 6 |
| Cassettiera | Con cassettiera |
| Piano di lavoro | In acciaio INOX - AISI304 |
| Controllo temperatura | Elettronico |
| Unità refrigerante | Non tropicalizzata |
| Max temperatura/ Umidità ambiente | +33°C / 60% HR |
| Classe energetica | Non soggetto a classificazione energetica |
| Alzatina | Senza alzatina |
| Vetrina | Senza vetrina |
| Profondità banco pizza | 700 mm |
| Materiale di costruzione | Acciaio INOX |
| Quantità di gas | 102 gr |
| Dimensioni piano di lavoro | L 1365 mm x P 700 mm |
| Disponibilità | Disponibile a Magazzino |