



**Saladette refrigerata 3 porte,
temperatura +2°C/+8°C, vetro, piano
in granito, predisposta per 8 bacinelle
da 1/6**

MODELLO: SA903GSK

Dimensioni esterne

L 1370 x P 700 x H 840 (MISURA SENZA
PIEDINI) mm

965,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 1370 mm x P 700 mm x H 840 mm (MISURA SENZA PIEDINI)
Dimensioni interne	PER CIASCUNA PORTA: L 360 mm x P 590 mm x H 450 mm
Profondità	700 mm
Peso netto	117 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Temperatura	+2°C/+8°C
Gas refrigerante	R290
Assorbimento	320 W
Numero porte	3
Classe energetica	Non soggetto a classificazione energetica

Quantità di gas	102 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 GRIGLIA PER PORTA DI DIMENSIONE L 330 mm x P 560 mm, Kit Vetri, cavo + presa.
Struttura esterna	In acciaio ino x
Refrigerazione	Statica
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Cassettiera	Senza cassettera
Piano di lavoro	in granito
Vetrina	Con vetrina
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Saladette refrigerata 3 porte, temperatura +2°C/+8°C, vetro, piano in granito.

La **saladette refrigerata statica a 3 porte con piano in granito** 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 bancalina in vetro, questa saladette consente di proteggere gli alimenti e dispone un piano per il servizio. 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 388 litri, la saladette è predisposta per ospitare 8 bacinelle GN 1/6 (non incluse), risultando perfetta per la preparazione rapida di pizze, insalate e piatti freddi. Le 3 porte cieche migliorano l'isolamento termico, mentre lo spessore dell'isolamento di 35 mm contribuisce al mantenimento della temperatura interna. 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.

Dati utili

- Dimensione vetro: L 1350 mm x P 200 mm x H 250 mm.
- Altezza piedini: 10 mm.
- Dimensioni marmo: L 1370 mm x P 490 mm x H 20 mm.
- Spazio vetrina: L 1370 mm X P 210 mm.
- Spessore porta: 50 mm.
- Dimensione singola porta: L 430 mm x P 50 mm x H 520 mm.

Dotazione di Serie

- 1 griglia GN 1/1 (530 x 325 mm) per porta
- 1 coppia di guide per porta
- cavo+presa

?? Bacinelle e coperchi NON inclusi

Completa la tua saladette con **bacinelle GN e coperchi compatibili**, disponibili come **accessori sotto le informazioni del prodotto**.