

Saladette refrigerazione statica predisposta per 6 bacinelle GN1/4 con 3 porte

Prezzo: 1.079,00 € + IVA



Riferimento: SA903PZ

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Saladette

Descrizione breve

- Perfetta per pizzerie e gastronomie, ideale per conservare insalate e ingredienti per la farcitura della pizza.
- Costruzione robusta e igienica: struttura interna ed esterna interamente in acciaio inox: resistenza, durabilità e facilità di pulizia.
- Efficienza garantita anche in ambienti caldi, mantiene una temperatura positiva costante tra +2°C e +8°C, con prestazioni ottimali fino a +33°C e 60% di umidità relativa.
- Praticità d'uso e accessori inclusi, dotata di 3 porte, 3 griglie (una per porta), 6 guide, cavo e presa già inclusi.

Descrizione

Saladette a refrigerazione statica, predisposta per 6 bacinelle GN1/4, provvista di 3 porte.

La **saladette a refrigerazione statica** è ideale per la conservazione di insalate e ingredienti destinati alla farcitura delle pizze.

La struttura, sia interna che esterna, è **completamente realizzata in acciaio inox**, garantendo robustezza, igiene e facilità di pulizia.

Il funzionamento a **temperatura positiva** consente un intervallo di refrigerazione compreso tra **+2°C e +8°C**. L'unità assicura prestazioni ottimali fino a una temperatura ambiente massima di **+33°C**, con un'umidità relativa del **60%**.

La saladette include anche un **piano di lavoro in granito**, un **termostato digitale** per il controllo preciso della temperatura e **3 porte** per un accesso pratico e funzionale.

A causa della **profondità di 700 mm**, questo modello **non consente l'inserimento diretto di scatole per pizza formato 600x400mm** all'interno del vano refrigerato.

DOTAZIONE DI SERIE:

1 griglia per porta GN1/1 L325 x P530;

6 guide, cavo + presa.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Ordine Cliente

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 1400 mm x P 700 mm x H 1010 mm
Dimensioni interne	L 1295 mm x P 595 mm x H 500 mm
Potenza	480 W
Peso netto	240 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	3 griglie, 6 guide, cavo + presa.
Struttura esterna	In acciaio inox
Temperatura	+ 2° C/ + 8° C
Capacità	368 litri
Refrigerazione	Statica
Gas refrigerante	R290
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio inox
Spessore isolamento	35 mm
Sbrinamento	Manuale
Numero porte	3
Temperatura (+/-)	Positiva
Cassettiera	Senza cassettera
Piano di lavoro	In granito
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Max temperatura/ Umidità ambiente	+33°C / 60% HR
Alzatina	Con alzatina
Vetrina	Senza vetrina
Profondità banco pizza	700 mm
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Quantità di gas	95 gr
Disponibilità	Disponibile a Magazzino