

**Saladette refrigerata una porta, temperatura +2°C/+8°C,
piano in inox e polietilene**

Prezzo: 448,00 € + IVA



Riferimento: G-S400

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Saladette

Descrizione

Saladette refrigerata una porta, temperatura +2°C/+8°C, piano in inox e polietilene

Mantieni ingredienti freschi e pronti all'uso con la **saladette refrigerata una porta**, ideale per ristoranti, pizzerie, bar e linee fast food. Grazie alla **refrigerazione statica positiva** e al controllo elettronico della temperatura, ogni preparazione resta perfettamente conservata tra **+2°C e +8°C**.

Caratteristiche Principali

- **Tipologia:** Saladette refrigerata statica a una porta
- **Temperatura di lavoro:** +2°C / +8°C
- **Capacità:** 109 litri, perfetta per ingredienti freschi
- **Piano di lavoro:** Acciaio inox AISI 304 e polietilene
- **Refrigerazione:** Statica con sbrinamento automatico, evaporatore su tre lati e ventola interna per uniformare la temperatura
- **Porta:** Non reversibile, apertura telescopica
- **Alimentazione:** Monofase 230V/1N/50Hz
- **Gas refrigerante:** R600a ecologico
- **Dimensioni esterne:** L 435 mm x P 700 mm x H 870 mm
- **Dotazioni di serie:** 1 griglia intermedia GN1/1 e coppia di guide

Vantaggi della Saladette Refrigerata

1. **Freschezza garantita:** Mantiene alimenti e ingredienti alla giusta temperatura per una lunga conservazione
2. **Facile da pulire:** Piano in acciaio inox e polietilene igienico e resistente
3. **Praticità in cucina:** Perfetta per preparazioni rapide in pizzerie, fast food e linee pizza
4. **Affidabile:** Sbrinamento automatico e controllo elettronico per una gestione semplice

Specifiche Tecniche

- Potenza: 125 W
- Peso netto: 36 Kg | Peso lordo: 41 Kg

Ordine Cliente

- Profondità banco pizza: 700 mm
- Spessore isolamento: 35 mm
- Massima temperatura/umidità ambiente: +30°C / 55% HR
- Unità refrigerante non tropicalizzata
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Non soggetta a classificazione energetica
- Bacinelle: escluse

Normative e Sicurezza

- Conforme alle normative **CE**
- Gas refrigerante ecologico R600a
- Refrigerazione positiva statica

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 435 mm x P 700 mm x H 870 mm
Dimensioni interne	L 365 mm x P 595 mm x H 456 mm
Potenza	125 W
Peso netto	36 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	1 griglia 570x323 mm, 1 coppia di guide
Struttura esterna	In acciaio INOX - AISI304
Temperatura	+ 2° C/ + 8° C
Capacità	109 litri
Refrigerazione	Statica
Gas refrigerante	R600a
Spessore isolamento	35 mm
Sbrinamento	Automatico
Numero porte	1
Porta	Non reversibile
Temperatura (+/-)	Positiva
Cassettiera	Senza cassettera
Piano di lavoro	Acciaio e polietilene
Controllo temperatura	Elettronico
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Max temperatura/ Umidità ambiente	+30°C /55%HR
Vetrina	Senza vetrina
Profondità banco pizza	700 mm

Ordine Cliente

Normative

CE

Evaporazione acqua condensa

Automatica

Disponibilità

Disponibile a Magazzino

Generato il 12/06/2026