



Saladette refrigerata 2 porte, temperatura +2°C/+10°C, piano in granito

MODELLO: G-PS900-FC

Dimensioni esterne

L 900 x P 700 x H 1075 mm

610,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 900 mm x P 700 mm x H 1075 mm
Dimensioni interne	L 827 mm x P 512 mm x H 500 mm
Profondità banco pizza	700 mm
Potenza	235 W
Peso netto	98 Kg
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Temperatura	+ 2° C/ + 10 ° C
Capacità	288 LT
Gas refrigerante	R600a
Spessore isolamento	40 mm
Numero porte	2
Max temperatura/ Umidità ambiente	+ 35°C/ 50 HR
Quantità di gas	105 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Dotazione di serie	2 griglie GN1/1 + 2 coppie di guide , cavo + presa.
Struttura esterna	In acciaio ino x
Refrigerazione	Statica
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	Automatico
Porta	Non reversibile
Cassettiera	Senza cassettera
Piano di lavoro	In granito
Controllo temperatura	Digitale
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Alzatina	Senza alzatina
Vetrina	Senza vetrina
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE

Descrizione

Saladette Refrigerata in Acciaio Inox con Piano in Granito, 2 Porte e vano porta condimenti per 5 bacinelle GN 1/6.

La **saladette refrigerata statica professionale** è la soluzione ideale per pizzerie, ristoranti, bar, tavole calde e attività di ristorazione che necessitano di conservare insalate, ingredienti freschi e prodotti per la farcitura della pizza mantenendo temperatura e qualità costanti. Progettata per garantire **massima efficienza e resistenza**, questa saladette è **realizzata interamente in acciaio INOX** (struttura interna ed esterna), assicurando elevati standard igienici, robustezza e facilità di pulizia.

Il sistema di refrigerazione statica mantiene una **temperatura positiva regolabile da +2°C a +10°C**, ideale per la conservazione ottimale di ingredienti freschi. Ha una Resa del 100% fino a +35°C di temperatura ambiente e Funzionamento garantito con umidità relativa del 50%. Il controllo della temperatura avviene tramite **termostato digitale** collocato nella parte anteriore della scocca.

La saladette è dotata di un pratico **vano refrigerato porta condimenti superiore predisposto per 5 bacinelle GN 1/6** ideale per organizzare condimenti, verdure, salumi e ingredienti per pizza o kebab in modo ordinato e sempre a temperatura controllata. Inoltre è caratterizzata da un robusto **piano di lavoro in granito che offre: Superficie resistente e durevole, Facilità di pulizia, Massima igiene in fase di lavorazione.**

Il vano inferiore è dotato di 2 porte con guarnizioni magnetiche facilmente removibili per una facile manutenzione e un'ottima tenuta del freddo e riduzione dei consumi energetici. Ogni porta è dotata di una griglia e una coppia di guide antiribaltamento.

Questa saladette non è adatta alle scatole pizza 600x400 mm e i Coperchi e le bacinelle NON sono inclusi.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto.