

**Saladette refrigerata con 2 porte, temperatura +2°C/+8°C,
coperchio in inox**

Prezzo: 509,00 € + IVA



Riferimento: SA900

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Saladette

Descrizione breve

- La saladette è **dotata di coperchio in acciaio inox** che può anche diventare un piano di lavoro.
 - La **pratica predisposizione delle bacinelle** permette di contenere comodamente al suo interno tutti gli alimenti che si preferisce.
 - La saladette è la **soluzione perfetta** per chi ha necessità di un tavolo refrigerato avendo **poco spazio a disposizione**.
 - La sua **compattezza** la rende **perfetta per ogni tipo di esigenza**.
-

Descrizione

Saladette refrigerata con 2 porte, temperatura +2°C/+8°C, coperchio in inox.

La **saladette refrigerata statica a 2 porte** 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 coperchio in acciaio inox, questa saladette consente di proteggere gli alimenti mantenendo un'eccellente stabilità termica. 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 240 litri**, la saladette presenta un piano di appoggio in polietilene ed è **predisposta per ospitare 2 bacinelle GN 1/1 +3 bacinelle GN1/6(non incluse)**, risultando perfetta per la preparazione rapida di pizze, insalate e piatti freddi. Le **2 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.

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**.

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 900 mm x P 700 mm x H 870 mm
Dimensioni interne	L 830 mm x P 595 mm x H 500 mm
Peso netto	70 Kg
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1 530 x 325 mm e 1 coppia di guide per porta, cavo + presa.
Struttura esterna	In acciaio inox
Refrigerazione	Statica
Gas refrigerante	R290
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio inox
Spessore isolamento	35 mm
Sbrinamento	Automatico
Numero porte	2
Tipologia porta	Porta cieca
Temperatura (+/-)	Positiva
Cassettiera	Senza cassettera
Capacità frigo	240 litri
Controllo temperatura	digitale
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Max temperatura/ Umidità ambiente	+33°C / 60% HR
Classe energetica	Non soggetto a classificazione energetica
Alzatina	Senza alzatina
Capacità bacinelle	2 bacinelle GN1/1 + 3 bacinelle GN1/6
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Quantità di gas	57 gr
Disponibilità	Disponibile a Magazzino