

Saladette refrigerata statica con 2 porte, temperatura +2°C/+8°C, piano in acciaio inox

Prezzo: 529,00 € + IVA



Riferimento: SA901

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Saladette

Descrizione breve

- Le **saladette** sono dotate di una struttura in solido **acciaio inox** e il fondo in acciaio galvanizzato. L'acciaio inossidabile di ottima qualità è solido, robusto e facile da pulire, grazie anche agli **angoli interni arrotondati**, ideati per agevolare ulteriormente la rimozione dello sporco
- I nostri modelli sono **ottimamente isolati** mediante **poliuretano** iniettato ad alta pressione
- Non sarà necessario alcuna operazione manuale per lo sbrinamento in quanto automatico
- Il funzionamento della **saladette refrigerata** non viene compromesso dalla presenza di alte temperature esterne e di forti tassi di umidità: **l'unità refrigerante estraibile può sopportare temperature esterne fino ai +33°C e un tasso di umidità fino al 60%**

Descrizione

Saladette refrigerata statica con 2 porte, temperatura +2°C/+8°C, piano in acciaio inox.

La **saladette refrigerata statica a 2 porte** con piano di lavoro in acciaio inox 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 un piano di lavoro ampio, questa saladette consente di preparare gli alimenti mantenendo un'eccellente stabilità termica all'interno. 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 è predisposta per ospitare griglie GN1/1, risultando perfetta per la conservazione di alimenti. 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

?? Completa la tua saladette con **griglie e guide aggiuntive** disponibili come **accessori sotto le informazioni del prodotto**.

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 903 mm x P 700 mm x H 875 mm
Dimensioni interne	L 830 mm x P 595 mm x H 500 mm
Potenza	0,2 KW
Peso netto	72 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
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
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	+ 2° C/ + 8° C
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
Piano di lavoro	in acciaio inox
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
Vetrina	Senza vetrina
Profondità	700 mm
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Quantità di gas	57 gr
Dimensioni piano di lavoro	L 903 mm x P 700 mm
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Disponibilità	Disponibile a Magazzino