


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

## MODELLO: SA901

### Dimensioni esterne

L 903 x P 700 x H 875 mm

## 529,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

| | |
|---|---|
| **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 |
| **Profondità** | 700 mm |
| **Dimensioni piano di lavoro** | L 903 mm x P 700 mm |
| **Lunghezza saladette** | 903 mm |
| **Potenza** | 0,2 KW |
| **Peso netto** | 72 Kg |
| **Voltaggio** | Monofase - 230 V |
| **Alimentazione** | 230 V- 1 P- 50 Hz |
| **Temperatura** | + 2° C/ + 8° C |
| **Gas refrigerante** | R290 |
| **Spessore isolamento** | 35 mm |
| **Numero porte** | 2 |
| **Capacità frigo** | 240 litri |
| **Max temperatura/ Umidità ambiente** | +33°C / 60% HR |

| | |
|---|---|
| **Temperatura ( +/- )** | Positiva |
| **Disponibilità** | Disponibile a Magazzino |
| **Dotazione di serie** | 1 griglia GN1/1 530 x 325 mm e 1 coppia di guide per porta, cavo + presa. |
| **Cavo di collegamento alla rete** | Cavo e presa inclusi |
| **Struttura esterna** | In acciaio ino x |
| **Refrigerazione** | Statica |
| **Materiale di costruzione struttura interna** | In acciaio ino x |
| **Sbrinamento** | Automatico |
| **Tipologia porta** | Porta cieca |
| **Cassettiera** | Senza cassettiera |
| **Piano di lavoro** | in acciaio ino x |
| **Controllo temperatura** | digitale |
| **Unità refrigerante** | Non tropicalizzata |
| **Alzatina** | Senza alzatina |

| | |
|---|---|
| **Classe energetica** | Non soggetto a classificazione energetica |
| **Quantità di gas** | 57 gr |

| | |
|---|---|
| **Vetrina** | Senza vetrina |
| **Materiale di costruzione** | Acciaio INO x |

## 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'a**pertura 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**.