



Saladette refrigerata 3 porte, temperatura +2°C/+8°C, coperchio in acciaio inox

MODELLO: SA903

Dimensioni esterne

L 1370 x P 700 x H 865 mm

689,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 1370 mm x P 700 mm x H 865 mm
Dimensioni interne	L 1295 mm x P 560 mm x H 500 mm
Profondità	700 mm
Dimensioni piano di lavoro	L 1370 mm x P 135 mm
Peso netto	117 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	+ 2° C/ + 8° C
Gas refrigerante	R290
Assorbimento	320 W
Spessore isolamento	35 mm
Numero porte	3
Capacità frigo	368 litri
Max temperatura/ Umidità ambiente	+33°C / 60% HR
Classe energetica	Non soggetto a classificazione energetica

Capacità bacinelle	4 bacinelle GN1/1
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1 530 x 325 mm e 1 coppia di guide per porta
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 cassetteria
Controllo temperatura	digitale
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Alzatina	Senza alzatina
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Saladette predisposta per 4 bacinelle GN1/1, con 3 porte e coperchio in acciaio inox.

La **saladette refrigerata statica a 3 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.

Prestazioni di refrigerazione

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 un **assorbimento di soli 320 W**.

Capacità e funzionalità

Con una **capacità refrigerata di 368 litri**, la saladette è predisposta per ospitare **4 bacinelle GN 1/1** (non incluse), risultando perfetta per la preparazione rapida di pizze, insalate e piatti freddi. Le **3 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** rendono l'utilizzo semplice e affidabile nel tempo.

Dotazione di Serie

- 1 griglia GN 1/1 (530 x 325 mm) per porta
- 1 coppia di guide per porta

Caratteristiche tecniche principali

- Dimensioni esterne: **1370 x 700 x 865 mm**
- Dimensioni interne: **1295 x 560 x 500 mm**
- Capacità: **368 litri**
- Numero porte: **3**
- Alimentazione: **230V – Monofase – 50 Hz**
- Peso netto: **117 kg**
- Refrigerazione: **Statica**
- Controllo temperatura: **Digitale**

?? Bacinelle e coperchi NON inclusi

Completa la tua saladette con **bacinelle GN e coperchi compatibili**, disponibili come **accessori sotto le informazioni del prodotto**.