

Saladette refrigerata 3 porte, temperatura +2°C/+ 8°C, piano in granito

Prezzo: 969,00 € + IVA



Riferimento: SA903P

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Saladette

Descrizione

Saladette refrigerata 3 porte, temperatura +2°C/+ 8°C, piano in granito.

La **saladette refrigerata statica a 3 porte con piano in granito** 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 bancalina in acciaio inox, questa saladette consente di proteggere gli alimenti e dispone un piano per il servizio. 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 388 litri, la saladette è predisposta per ospitare 8 bacinelle GN 1/6 (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 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
- Supporti per bacinelle

?? 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 1365 mm x P 700 mm x H 1085 mm
Dimensioni interne	L 1290 mm x P 570 mm x H 475 mm
Potenza	320 W
Peso netto	140 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	3 griglie GN1/1 530 x 325 mm, 3 coppia di guide per porta, cavo + presa.
Struttura esterna	In acciaio inox
Temperatura	+ 2° C/ + 8 ° C
Capacità	388 litri
Refrigerazione	Statica
Gas refrigerante	R290
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio inox
Spessore isolamento	35 mm
Sbrinamento	Automatico
Numero porte	3
Temperatura (+/-)	Positiva
Cassettiera	Senza cassettera
Piano di lavoro	In granito
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 banco pizza	700 mm
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Quantità di gas	102 gr
Dimensioni piano di lavoro	L 1365 mm x P 490 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino