



Saladette refrigerata 2 cassetti, 1 porta, temperatura +2°C/+8°C, piano in inox

MODELLO: SA9012D

Dimensioni esterne

L 900 x P 700 x H 870 mm

799,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



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
Profondità banco pizza	700 mm
Dimensioni piano di lavoro	L 900 mm x P 700 mm
Potenza	0,23 KW
Peso netto	72 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Temperatura	+ 2° C/ + 8° C
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	35 mm
Numero porte	1
Numero cassetti	2
Capacità frigo	240 lt
Max temperatura/ Umidità ambiente	+33°C / 60% HR
Classe energetica	Non soggetto a classificazione energetica

Quantità di gas	57 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia GN 1/1 530 x 325 mm per porta; 1 coppia guide per porta, cavo + presa.
Struttura esterna	In acciaio ino x
Refrigerazione	Statica
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Cassettiera	Con cassettera
Piano di lavoro	In acciaio INO x - AISI304
Controllo temperatura	Con termostato digitale
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Alzatina	Senza alzatina
Vetrina	Senza vetrina
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Saladette refrigerata 2 cassetti, 1 porta, temperatura +2°C/+8°C, piano in inox.

La **saladette refrigerata statica con porta e cassettera** 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. La porta cieca migliora l'isolamento termico, mentre lo spessore dell'**isolamento di 35 mm** contribuisce al mantenimento della temperatura interna. La cassettera a 2 cassetti è utile per il mantenimento di condimenti già pronti, carne porzionata o verdure e formaggi già tagliati. 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
- 2 cassetti dim interne 300 mm X 525 mm.
- cavo+presa

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