

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

**Prezzo: 881,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** SA300S

**Produttore:** Gastrodomus

Categoria: Saladette

---

## Descrizione

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

La **saladette refrigerata statica a 3 porte con vano porta bacinelle dotato di coperchio** 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 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.

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.

Il coperchio NON è removibile, può essere solo aperto.

### 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
<b>Dimensioni esterne</b>	L 1365 mm x P 700 mm x H 1000 mm (l'altezza da terra al piano di lavoro misura 860 mm)
<b>Dimensioni interne</b>	L 1295 mm x P 595 mm x H 500 mm
<b>Peso netto</b>	110 Kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Dotazione di serie</b>	1 griglia GN1/1 530 x 325 mm e 1 coppia di guide per porta, cavo + presa.
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio inox
<b>Alimentazione</b>	230 V- 1 P- 50 Hz
<b>Temperatura</b>	+ 2° C/ + 8° C
<b>Refrigerazione</b>	Statica
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Assorbimento</b>	320 W
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio inox
<b>Spessore isolamento</b>	35 mm
<b>Sbrinamento</b>	Manuale
<b>Numero porte</b>	3
<b>Tipologia porta</b>	Porta cieca
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Cassettiera</b>	Senza cassettera
<b>Piano di lavoro</b>	in acciaio inox
<b>Capacità frigo</b>	388 litri
<b>Controllo temperatura</b>	digitale
<b>Unità refrigerante</b>	Non tropicalizzata
<b>Max temperatura/ Umidità ambiente</b>	+33°C / 60% HR
<b>Classe energetica</b>	Non soggetto a classificazione energetica
<b>Alzatina</b>	Senza alzatina
<b>Capacità bacinelle</b>	8 bacinelle GN1/6
<b>Profondità</b>	700 mm
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INOX
<b>Quantità di gas</b>	102 gr
<b>Dimensioni piano di lavoro</b>	L 1365 mm x P 450 mm
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino