

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

MODELLO: SA300S

Dimensioni esterne

L 1365 x P 700 x H 1000 (l'altezza da terra al piano di lavoro misura 860) mm

881,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1365 mm x P 700 mm x H 1000 mm (l'altezza da terra al piano di lavoro misura 860 mm)
Dimensioni interne	L 1295 mm x P 595 mm x H 500 mm
Profondità	700 mm
Dimensioni piano di lavoro	L 1365 mm x P 450 mm
Lunghezza saladette	1365 mm
Peso netto	110 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	388 litri

Capacità bacinelle	8 bacinelle GN1/6
Quantità di gas	102 gr
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.
Struttura esterna	In acciaio ino x
Refrigerazione	Statica
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	Manuale
Tipologia porta	Porta cieca
Cassettiera	Senza cassettiera
Piano di lavoro	in acciaio ino x
Controllo temperatura	digitale
Unità refrigerante	Non tropicalizzata
Alzatina	Senza alzatina

Max temperatura/ Umidità ambiente	+33°C / 60% HR
Classe energetica	Non soggetto a classificazione energetica

Materiale di costruzione	Acciaio INO x

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**.