

## Saladette 3 porte per 4 bacinelle GN1/1 con vetro curvo

**Prezzo: 919,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** SA903GK

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Saladette

---

## Descrizione breve

- Le **saladette** sono dotate di una struttura in solido **acciaio inox** e il fondo in acciaio galvanizzato. L'acciaio inossidabile di ottima qualità è solido, robusto e facile da pulire, grazie anche agli **angoli interni arrotondati**.
- Design curato, **dotata di vetrina** nella parte della predisposizione delle bacinelle, in modo da poter mettere a vista cliente il lavoro dello chef
- Non sarà necessario alcuna operazione manuale per lo **sbrinamento** in quanto **automatico**.
- Il funzionamento della **saladette refrigerata** non viene compromesso dalla presenza di alte temperature esterne e di forti tassi di umidità: **l'unità refrigerante estraibile e tropicalizzata può infatti sopportare temperature esterne fino ai +33°C e un tasso di umidità fino al 60%**.

---

## Descrizione

### Saladette predisposta per 4 bacinelle GN1/1, con 3 porte e vetro curvo.

La **saladette refrigerata statica a 3 porte con vetro curvo** 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 castello vetri curvo aperto**, 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 368 litri**, la saladette presenta un piano di appoggio in polietilene ed 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 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.

### Dati tecnici utili

- Porta larghezza 42.5 altezza 52.5
- Piano per inserimento bacinelle lungo 129.5 profondo 51.5
- Piano bianco lungo 137 profondo 13.5
- Tutto il piano completo è lungo 137 profondo 70.5
- Solo macchina alta 81.5 (piedini esclusi e vetro escluso)

### Dotazione di Serie

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

### ?? 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 1370 mm x P 700 mm x H 1310 mm
<b>Dimensioni interne</b>	L 1290 mm x P 570 mm x H 490 mm
<b>Peso netto</b>	140 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>	Automatico
<b>Numero porte</b>	3
<b>Tipologia porta</b>	Porta cieca
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Cassettiera</b>	Senza cassettera
<b>Capacità frigo</b>	368 litri
<b>Controllo temperatura</b>	digitale
<b>Unità refrigerante</b>	Non tropicalizzata
<b>Max temperatura/ Umidità ambiente</b>	+33°C / 60% HR

## Ordine Cliente

<b>Classe energetica</b>	Non soggetto a classificazione energetica
<b>Alzatina</b>	Senza alzatina
<b>Capacità bacinelle</b>	4 bacinelle GN1/1
<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 1370 mm x P 135 mm
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

Generato il 09/06/2026