

## Pedido del cliente

**Mesa fría para ensaladas 1 Puerta y 4 Cajones, Temperatura +2°C/+8°C, encimera de acero inoxidable**

**Precio: 1.410,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** SA9034D

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Mesas Ensaladeras

### Descripción

**Mesa fría con 1 puerta y 4 cajones, temperatura +2 °C / +8 °C, encimera de acero inoxidable**

**La saladette refrigerada estática con 1 puerta y cajonera es la solución ideal para pizzerías, restaurantes, gastronomías y cocinas profesionales que necesitan conservar ingredientes frescos de forma práctica, segura y eficiente. Fabricada íntegramente en acero inoxidable, tanto en el interior como en el exterior, garantiza máxima higiene, resistencia y facilidad de limpieza.**

Equipada con una amplia superficie de trabajo, esta saladette permite preparar alimentos manteniendo una excelente estabilidad térmica en su interior. El grupo frigorífico incorporado con refrigeración estática asegura una distribución uniforme del frío gracias a la presencia de un ventilador interno, que contribuye a mantener constante la temperatura dentro de la cámara.

La saladette trabaja con temperatura positiva regulable de +2 °C a +8 °C, fácilmente controlable mediante termostato digital. Está diseñada para garantizar un rendimiento del 100% incluso en entornos profesionales con temperaturas de hasta +33 °C y 60% de humedad relativa. El sistema utiliza gas refrigerante R290, ecológico y energéticamente eficiente.

Con una capacidad refrigerada de 368 litros, la saladette está preparada para alojar rejillas GN 1/1, siendo perfecta para la conservación de alimentos. La puerta ciega mejora el aislamiento térmico, mientras que el espesor del aislamiento de 35 mm contribuye a mantener la temperatura interna. La cajonera de 4 cajones es útil para almacenar condimentos ya preparados, carne porcionada o verduras y quesos ya cortados. La descongelación automática y el sistema de evacuación de la condensación con bandeja, mediante evaporación automática gracias al aire caliente generado por el ventilador del condensador, hacen que el uso sea sencillo y fiable a lo largo del tiempo.

Para un mejor mantenimiento, el panel frontal dispone de una apertura que facilita la extracción y limpieza del filtro antipolvo del condensador, mientras que la bandeja de recogida de la condensación es fácilmente accesible para retirar y eliminar el agua residual en caso de que la evaporación no sea completa debido a una alta humedad.

El cajón de la saladette es adecuado para las siguientes combinaciones de cubetas:

- 1 GN 1/1 altura máx. 150 mm (la cubeta se apoya en el fondo del cajón)
- 2 GN 1/2 altura máx. 150 mm (la cubeta se apoya en el fondo del cajón)
- 3 GN 1/3 altura máx. 150 mm (la cubeta se apoya en el fondo del cajón)

## Pedido del cliente

- 4 GN 1/4 altura máx. 150 mm (la cubeta se apoya en el fondo del cajón)
- 6 GN 1/6 altura máx. 150 mm (la cubeta se apoya en el fondo del cajón)

### Dotación de serie

- 1 rejilla GN 1/1 (530 x 325 mm) para la puerta
- 1 par de guías para puerta
- 4 cajones (dimensiones internas: 300 mm x 525 mm x 150 mm)
- Cable con enchufe

?? Completa tu saladette con rejillas y guías adicionales disponibles como accesorios en la sección de información del producto.

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 1365 mm x P 700 mm x H 870 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 1295 mm x P 595 mm x H 500 mm
<b>Potencia</b>	330 W
<b>Peso neto</b>	112 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla GN1/1 530 x 325 mm, 1 par de guías, cable + enchufe.
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Temperatura</b>	+ 2° C/ + 8° C
<b>Capacidad</b>	368 LT
<b>Refrigeración</b>	Estática
<b>Gas refrigerante</b>	R134a/R600a/R290
<b>Espesor del aislamiento</b>	35 mm
<b>Desescarche</b>	Manual
<b>Número de puertas</b>	1
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Cantidad de cajones</b>	4
<b>Cajonera</b>	Con cajonera
<b>Encimera de trabajo</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Control de temperatura</b>	Electrónico
<b>Unidad de refrigeración</b>	No tropicalizada
<b>Máx. temperatura/Humedad ambiente</b>	+33°C / 60% HR
<b>Clase de eficiencia energética</b>	Non soggetto a classificazione energetica
<b>Peto trasero</b>	Sin peto trasero
<b>Vitrina</b>	Sin vitrina
<b>Profundidad de la mesa refrigerada para pizza</b>	700 mm
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Cantidad de gas</b>	102 gr
<b>Medidas de la superficie de trabajo</b>	L 1365 mm x P 700 mm
<b>Disponibilidad</b>	En Stock



Llámenos para obtener más información.

**Tel. +34 93 73 75 593**

**WA: +34 638516800**

**www.gastrodomus.es**

Datos: 09/06/2026

## **Pedido del cliente**

Generado el 09/06/2026

---