



Saladette refrigerada de una puerta, temperatura +2°C/+8°C, encimera de acero inoxidable y polietileno

MODELO: G-S400

Dimensiones externas

L 435 x P 700 x H 870 mm

502,00 € + IVA

 **En stock**



Dimensiones externas	L 435 mm x P 700 mm x H 870 mm
Dimensiones internas	L 365 mm x P 595 mm x H 456 mm
Profundidad de la mesa refrigerada para pizza	700 mm
Potencia	125 W
Peso neto	36 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura	+ 2° C/ + 8° C
Capacidad	109 litri
Gas refrigerante	R600a
Espesor del aislamiento	35 mm
Número de puertas	1
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+30°C /55%HR
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	2 griglie, 4 guide
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Refrigeración	Estática
Desescarche	Automático
Puerta	No reversible
Cajonera	Sin cajonera
Encimera de trabajo	In acciaio INOX - AISI304
Control de temperatura	Electrónico
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Vitrina	Sin vitrina
Normative	CE

Descripción

Saladette refrigerada de una puerta, temperatura +2°C/+8°C, encimera de acero inoxidable y polietileno

Mantén los ingredientes frescos y listos para usar con la saladette refrigerada de una puerta, ideal para restaurantes, pizzerías, bares y líneas de comida rápida. Gracias a la refrigeración estática positiva y al control electrónico de la temperatura, cada preparación se conserva perfectamente entre +2°C y +8°C.

Características principales

- Tipo: Saladette refrigerada estática de una puerta
- Temperatura de trabajo: +2°C / +8°C
- Capacidad: 109 litros, perfecta para ingredientes frescos
- Superficie de trabajo: acero inoxidable AISI 304 y polietileno
- Refrigeración: estática con desescarche automático, evaporador en tres lados y ventilador interno para uniformar la temperatura
- Puerta: no reversible, apertura telescópica
- Alimentación: monofásica 230V/1N/50Hz
- Gas refrigerante: R600a ecológico
- Dimensiones exteriores: An 435 mm x Pr 700 mm x Al 870 mm
- Dotación estándar: 1 rejilla intermedia GN1/1 y par de guías

Ventajas de la saladette refrigerada

- **Frescura garantizada:** mantiene los alimentos a la temperatura adecuada para una conservación prolongada
- **Fácil de limpiar:** superficie de acero inoxidable y polietileno higiénico y resistente
- **Practicidad en cocina:** ideal para preparaciones rápidas en pizzerías, fast food y líneas de pizza
- **Fiabilidad:** desescarche automático y control electrónico para una gestión sencilla

Especificaciones técnicas

- Potencia: 125 W
- Peso neto: 36 kg | Peso bruto: 41 kg
- Profundidad banco pizza: 700 mm
- Espesor del aislamiento: 35 mm
- Temperatura/humedad ambiente máxima: +30°C / 55% HR
- Unidad refrigerante no tropicalizada

- Estructura en acero inoxidable AISI 304
- No sujeta a clasificación energética
- Bacinelas: no incluidas

Normativas y seguridad

- Conforme a normativa CE
- Gas refrigerante ecológico R600a
- Refrigeración positiva estática