



## Saladette refrigerada 2 puertas, temperatura +2°C/+10°C, encimera de granito

**MODELO: G-PS900-FC**

**Dim. externas**

L 900 x P 700 x A 1087 mm

**683,00 € + IVA**



En stock



|                                                      |                                 |
|------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Dim. externas</b>                                 | L 900 mm x P 700 mm x A 1087 mm |
| <b>Dim. internas</b>                                 | L 827 mm x P 512 mm x H 500 mm  |
| <b>Profundidad de la mesa refrigerada para pizza</b> | 700 mm                          |
| <b>Longitud de la Mesa Ensaladera</b>                | 900 mm                          |
| <b>Potencia</b>                                      | 235 W                           |
| <b>Peso neto</b>                                     | 98 Kg                           |
| <b>Alimentación eléctrica</b>                        | 230 V/ 1 N/ 50 Hz               |
| <b>Temperatura</b>                                   | + 2° C/ + 10 ° C                |
| <b>Capacidad</b>                                     | 288 LT                          |
| <b>Gas refrigerante</b>                              | R600a                           |
| <b>Espesor del aislamiento</b>                       | 40 mm                           |
| <b>Número de puertas</b>                             | 2                               |
| <b>Máx. temperatura/Humedad ambiente</b>             | + 35°C/ 50 HR                   |
| <b>Cantidad de gas</b>                               | 105 gr                          |

|                                |                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Disponibilidad</b>          | En Stock                                              |
| <b>Equipamiento de serie</b>   | 2 rejillas GN 1/1 + 2 pares de guías, cable + enchufe |
| <b>Estructura externa</b>      | De acero ino x idable                                 |
| <b>Refrigeración</b>           | Estática                                              |
| <b>Estructura interna</b>      | De acero ino x idable                                 |
| <b>Desescarche</b>             | Automático                                            |
| <b>Puerta</b>                  | No reversible                                         |
| <b>Cajonera</b>                | Sin cajonera                                          |
| <b>Encimera de trabajo</b>     | De granito                                            |
| <b>Control de temperatura</b>  | Digital                                               |
| <b>Unidad de refrigeración</b> | No tropicalizada                                      |
| <b>Peto trasero</b>            | Sin peto trasero                                      |
| <b>Vitrina</b>                 | Sin vitrina                                           |
| <b>Carrocería</b>              | Acero ino x idable                                    |
| <b>Normative</b>               | CE                                                    |

Temperatura ( +/- )

Positiva

## Descripción

### Saladette refrigerada de acero inoxidable con encimera de granito, 2 puertas y compartimento superior para 5 cubetas GN 1/6.

La **saladette refrigerada estática profesional** es la solución ideal para pizzerías, restaurantes, bares, cafeterías y establecimientos de restauración que necesitan conservar ensaladas, ingredientes frescos y productos para el relleno de pizzas, manteniendo una temperatura y calidad constantes. Diseñada para garantizar **máxima eficiencia y resistencia**, esta saladette está **fabricada íntegramente en acero inoxidable** (estructura interior y exterior), garantizando altos estándares de higiene, robustez y facilidad de limpieza.

El sistema de refrigeración estática mantiene una **temperatura positiva regulable de +2°C a +10°C**, ideal para la conservación óptima de ingredientes frescos. Ofrece un rendimiento del 100% hasta una temperatura ambiente de +35°C y un funcionamiento garantizado con una humedad relativa del 50%. El control de la temperatura se realiza mediante un **termostato digital** situado en la parte frontal de la estructura.

La saladette está equipada con un práctico **compartimento refrigerado superior para ingredientes, preparado para 5 cubetas GN 1/6**, ideal para organizar condimentos, verduras, embutidos e ingredientes para pizza o kebab de forma ordenada y siempre a temperatura controlada. Además, cuenta con una robusta **encimera de granito** que ofrece: superficie resistente y duradera, facilidad de limpieza y máxima higiene durante la preparación.

El compartimento inferior está equipado con **2 puertas** con juntas magnéticas fácilmente extraíbles para facilitar el mantenimiento, garantizar una excelente conservación del frío y reducir el consumo energético. Cada puerta está equipada con una rejilla y un par de guías antivuelco.

**Esta saladette no es compatible con cajas para pizza de 600 x 400 mm y las tapas y cubetas NO están incluidas.**

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos, por lo que el aspecto podría diferir ligeramente del mostrado en las fotografías.