

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

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

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