

SKU: SF901

Klimaitalia

Saladette refrigerata statica Modello SF901



Descrizione

Saladette refrigerata statica in acciaio inox AISI 304

La saladette refrigerata statica modello **SF901** è un banco compatto in **acciaio inox AISI 304**, ideale per insalate, condimenti e ingredienti freschi in ristoranti, pizzerie, snack bar e gastronomie che desiderano una soluzione robusta, igienica e facile da pulire lungo la linea fredda.

La struttura interamente in inox, unita alla refrigerazione statica e alla capacità interna di 257 litri, rende questa saladette adatta allo stoccaggio a temperatura positiva di prodotti pronti all'uso in bacinelle e contenitori GN.

Caratteristiche principali

Il modello SF901 è dotato di **termostato elettronico**, che consente una regolazione precisa della temperatura di esercizio, mantenendo il vano nel range ideale di conservazione per alimenti freschi e preparazioni fredde.

L'isolamento con **spessore 35 mm** contribuisce a una buona tenuta termica del mobile, migliorando l'efficienza energetica e riducendo le dispersioni di freddo anche in presenza di aperture frequenti delle porte.

Lo **sbrinamento automatico a fermo compressore** semplifica la gestione quotidiana, limitando la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e riducendo la necessità di interventi manuali da parte dell'operatore.

La saladette utilizza gas refrigerante **R600A**, in linea con le normative più recenti, con un assorbimento di 155 W e un consumo di 2,38 kWh/24h, inquadrato in **classe energetica C**.

La rumorosità contenuta di **42 dB** permette l'installazione anche in locali a vista sul pubblico senza creare particolare disturbo acustico durante il servizio.

Interno, mensole e allestimento

All'interno del vano refrigerato sono presenti **2 mensole da 335x530 mm**, che consentono di organizzare in modo ordinato bacinelle gastronorm, vaschette e contenitori, sfruttando al meglio lo spazio verticale disponibile.

La dotazione di **4 piedi di appoggio** permette di livellare correttamente il mobile anche su pavimentazioni irregolari, garantendo stabilità al banco e una corretta chiusura delle porte.

La combinazione di struttura in acciaio AISI 304, isolamento da 35 mm e mensole regolabili rende questa saladette particolarmente indicata per l'uso professionale intensivo in cucine e laboratori.

Specifiche tecniche

- Superficie esterna ed interna in acciaio inox AISI 304.
- Termostato elettronico.
- Rumorosità: 42 dB.
- Spessore isolamento: 35 mm.
- Sbrinamento automatico a fermo compressore.
- N. 2 mensole 335x530 mm.
- N. 4 piedi di appoggio.
- Voltaggio: 220-240 V.
- Frequenza: 50 Hz.
- Refrigerante: R600A.
- Assorbimento: 155 W.
- Consumo energetico: 2,38 kWh/24h.
- Classe energetica: C.
- Peso: 72 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 87 cm.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.
- Capacità: 257 litri.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica SF901 è la soluzione ideale per chi cerca un **banco compatto in acciaio inox AISI 304** con temperatura positiva, adatto a insalate, condimenti e ingredienti pronti all'uso in ambienti professionali.

Grazie alla struttura in inox, al termostato elettronico, allo sbrinamento automatico, alle mensole interne e alla classe energetica C, rappresenta una scelta pratica, efficiente e igienica per ristoranti, pizzerie, bar e gastronomie che vogliono mantenere gli alimenti sempre freschi e alla giusta temperatura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87
Capacità LT	257
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	SF 901