

SKU: SF903PZ

Klimaitalia

Saladette refrigerata statica per pizzeria Modello SF903PZ



Descrizione

Saladette refrigerata statica per pizzeria SF903PZ in acciaio inox

La saladette refrigerata statica modello **SF903PZ** è un banco frigo professionale progettato specificamente per pizzerie e locali che necessitano di una postazione refrigerata affidabile per la preparazione e lo stoccaggio di ingredienti. La **superficie esterna ed interna in acciaio inox AISI 304** garantisce elevati standard di igiene, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, rendendo questo mobile ideale per un utilizzo intensivo quotidiano.

Grazie alla sua struttura capiente e alla distribuzione interna con mensole, la SF903PZ permette di organizzare in modo ordinato impasti, condimenti, semilavorati e prodotti pronti all'uso, ottimizzando i flussi di lavoro all'interno della linea pizza e della cucina professionale.

Caratteristiche principali

La saladette SF903PZ è dotata di **refrigerazione statica**, una tecnologia che assicura una conservazione uniforme e delicata degli alimenti, particolarmente adatta per ingredienti freschi destinati alla farcitura di pizze e piatti freddi. Il **termostato elettronico** consente di impostare e controllare con precisione la temperatura di esercizio, mantenendola nel range compreso tra **+2 e +8 °C**.

Il sistema di raffreddamento utilizza refrigerante **R600a**, in linea con le normative più recenti in tema di refrigerazione eco-compatibile, mentre lo **spessore di isolamento da 42 mm** contribuisce a mantenere costante la temperatura interna e a contenere i consumi energetici. La rumorosità contenuta, pari a **42 dB**, rende il banco adatto anche a installazioni in ambienti a vista sul pubblico.

Vano interno, mensole e accessori

Il vano refrigerato della saladette SF903PZ offre una **capacità complessiva di 400 litri**, dimensionata per soddisfare le esigenze di pizzerie e locali con volumi di lavoro importanti. La dotazione prevede **tre mensole da 335 x 530 mm** e **tre mensole da 323 x 570 mm**, che permettono di organizzare i livelli di stoccaggio in modo flessibile in funzione delle diverse tipologie di contenitori e prodotti.

La presenza di **quattro piedi** assicura stabilità alla struttura e consente la regolazione in altezza per un perfetto livellamento sul pavimento. L'allestimento interno in acciaio inox, associato agli spigoli arrotondati tipici delle attrezzature professionali, facilita le operazioni di pulizia e sanificazione quotidiana.

Specifiche tecniche

- Superficie esterna ed interna in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica.
- Termostato elettronico.
- Rumorosità: 42 dB.
- Spessore isolamento: 42 mm.
- Sbrinamento automatico a fermo compressore.
- Mensole: 3 da 335 x 530 mm + 3 da 323 x 570 mm.
- Piedi: 4.
- Voltaggio: 220-240 V.
- Frequenza: 50 Hz.
- Refrigerante: R600a.
- Assorbimento: 235 W.
- Consumo energetico: 2,96 kWh/24h.
- Classe energetica: C.
- Peso: 170 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 140 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 101 cm.
- Capacità: 400 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **SF903PZ** è una soluzione ideale per pizzerie e cucine professionali che richiedono un **banco refrigerato capiente in acciaio inox AISI 304** capace di coniugare robustezza, igiene e prestazioni costanti. La combinazione tra termostato elettronico, isolamento da 42 mm, refrigerante R600a e classe energetica C assicura un buon equilibrio tra efficienza e consumi.

Grazie all'ampia capacità da 400 litri, alle sei mensole interne e alla costruzione completamente in inox, questo modello rappresenta una scelta affidabile per organizzare la linea pizza, conservare ingredienti e semilavorati e lavorare con una postazione ordinata, funzionale e facile da igienizzare.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	101
Capacità LT	400
Lunghezza (cm)	140
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	SF 903 PZ