

SKU: SF903TOP

Klimaitalia

Saladette refrigerata statica Modello SF903TOP



Descrizione

Saladette refrigerata statica SF903TOP

La saladette refrigerata modello **SF903TOP** è pensata per la conservazione e la preparazione di **insalate, antipasti, contorni e ingredienti freschi**, offrendo una postazione di lavoro ampia e funzionale per ristoranti, bar, gastronomie e cucine professionali.

La superficie esterna ed interna è realizzata in **acciaio inox AISI 304**, materiale igienico e resistente che assicura robustezza, lunga durata e grande facilità di pulizia anche in contesti di utilizzo intensivo.

Caratteristiche principali

La SF903TOP utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per la conservazione di prodotti freschi, con una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella.

Il controllo della temperatura è affidato a un **termostato elettronico**, che consente di impostare e monitorare con precisione il range di esercizio compreso tra **+2 e +8 °C**.

Il sistema di **sbrinamento automatico a fermo compressore** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando gli interventi manuali e mantenendo efficiente il circuito frigorifero nel tempo.

L'isolamento con **spessore 35 mm** contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna e a contenere i consumi energetici, anche in ambienti di lavoro impegnativi.

Il livello di rumorosità di **42 dB** rende la macchina adatta anche a locali aperti al pubblico, dove il comfort acustico è un aspetto importante.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La saladette è equipaggiata con **3 mensole da 335 x 530 mm**, che consentono di organizzare in modo razionale vaschette, contenitori e preparazioni pronte all'interno del vano refrigerato.

I **4 piedi regolabili** permettono un corretto livellamento sull'area di installazione, migliorando la stabilità e l'ergonomia della postazione di lavoro.

La struttura interna è predisposta per contenere un volume complessivo di **400 litri**, ideale per gestire un elevato numero di ingredienti e preparazioni fredde.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello SF903TOP.
- Superficie esterna ed interna in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica.
- Termostato elettronico.
- Rumorosità: 42 dB.
- Spessore isolamento: 35 mm.
- Sbrinamento automatico a fermo compressore.
- Mensole interne: 3 pezzi da 335 x 530 mm.
- Piedi: 4 pezzi.
- Voltaggio: 220-240 V.
- Frequenza: 50 Hz.
- Refrigerante: R600a.
- Assorbimento: 235 W.
- Consumo energetico: 2,96 kWh/24h.
- Classe energetica: C.
- Peso: 110 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,8 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 87 cm.
- Capacità: 400 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **SF903TOP** è la soluzione ideale per chi necessita di un **banco ingredienti ampio, robusto e igienico** per la gestione di insalate, contorni e preparazioni fredde, con struttura completamente in acciaio inox AISI 304 e capacità di 400 litri.

Grazie al termostato elettronico, allo sbrinamento automatico, alle mensole interne e all'isolamento da 35 mm, rappresenta una scelta pratica ed efficiente per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la propria linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87
Capacità LT	400
Lunghezza (cm)	136.8
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	SF 903 TOP