



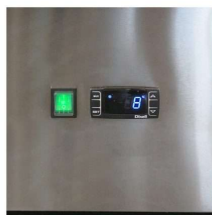
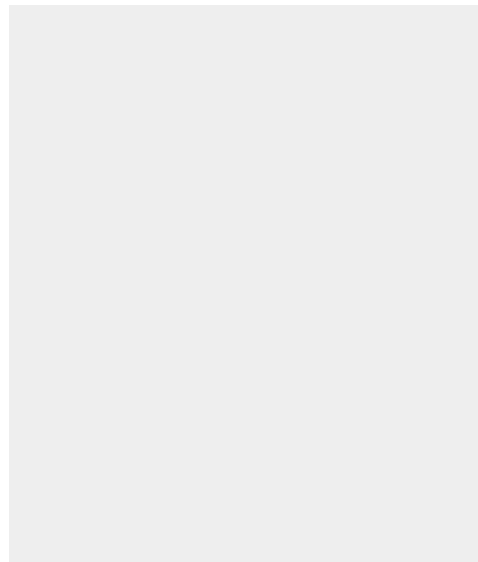
PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

SALADETTE DE REFRIGERACIÓN ESTÁTICA CON N° 2 PUERTAS Y SUPERFICIE DE GRANITO + PETO TRASERO - TEMP. DE +2°C A +8°C

SKU: PFA900P



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SALADETTE DE REFRIGERACIÓN ESTÁTICA CON N° 2 PUERTAS Y SUPERFICIE DE TRABAJO DE GRANITO + PETO TRASERO - TEMP. DE +2°C A +8°C

La estructura de la saladette está construida completamente de **acero inoxidable**, incluidas las patas regulables, que sirven para adaptar el producto a cada habitación.

El panel trasero y el panel inferior son de acero zincado.

Para facilitar la limpieza, la mesa en el interior tiene **esquinas redondeadas para garantizar una limpieza fácil e higiene**.

Encimera de granito para uso en pizzerías y piadinerías.

La refrigeración es estática, por lo tanto, el frío se produce a partir de una placa colocada dentro de la cámara y se propaga por irradiación.

La saladette está equipada con una recirculación de aire frío.

La temperatura es positiva tiene un rango **de +2°C a +8°C** que se puede ajustar y controlar constantemente gracias a un **termostato digital** que también regula la descongelación de la mesa.

La mesa refrigerada es **tropicalizada**, lo que significa que el equipo tiene un rendimiento máximo de hasta +33°C con una humedad relativa del 60%.

La eliminación de la condensación se realiza mediante una **resistencia eléctrica insertada en el marco de la puerta** y la **evaporación del agua es automática**.

La saladette está predispuesta para 5 recipientes GN 1/6.

RECIPIENTES Y TAPAS NO INCLUIDOS (VER ACCESORIOS)

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- N.1 rejilla por puerta
- N.1 par guías por puerta
- Superficie de trabajo de granito

Para cualquier información, el personal de Projectfood está a tu disposición



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DATOS TECNICOS

Peso	120 kg
Dimensiones	97 × 76 × 138 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L900xP700xH1080 mm
Dimensiones internas LxPxH	L830xP595xH500 mm
Temperatura	+2°C / +8°C
Capacidad refrigerador (lt)	240 lt
Tipología puerta	Batiente
Número puertas	2
Sello	De enclavamiento
Espesor aislamiento	35 mm
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia (watt)	175 Watt
Control temperatura	Digital
Tipología refrigeración	Estática
Unidad de refrigeración	1 – incorporada
Gas refrigerante	R600a
Descongelación	Automática
Evaporación agua de condensación	Automática
Máx temperatura/Humedad ambiente	+33°C/60HR
Temperatura (+/-)	Positivo
Estructura externa refrigerador	Acero inoxidable



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Equipamiento de serie	N.1 rejilla GN 1/1 y un par de guías por puerta
Capacidad recipientes	5 x GN 1/6
Cajonera	No
Estructura interior	Acero inoxidable
Profundidad	700
Producción	MADE IN P.R.C