



Saladette refrigerate statiche - Refrigerated saladettes with static refrigeration

Saladettes réfrigérées avec réfrigération statique - Kühl-Saladetten mit statischer Kühlung

 Saladette refrigerata per insalate. Struttura in acciaio inox AISI 304. Sbrinamento automatico. Evaporatore schiumato su tre lati con ventola. Coperchio ad apertura telescopica. Pianetto di lavoro in polietilene alimentare. Una griglia intermedia per porta. Termostato elettronico. Bacinelle escluse. N. 1 griglia GN 1/1 per porta.

 Refrigerated salad bar. AISI 304 stainless steel structure. Automatic defrosting. Foamed evaporator on three sides. Lid with telescopic opening. Polyethylene work surface suitable for handling food. One intermediate grille per door. Electronic thermostat. Basins not included. No. 1 GN 1/1 grid per door.

 Saladette réfrigérée pour salades. Structure en acier inox AISI 304. Dégivrage automatique. Evaporateur à mousse isolante sur trois côtés. Couvercle à ouverture télescopique. Petit plan de travail en polyéthylène alimentaire. Une grille intermédiaire par porte. Thermostat électronique. Bacs exclus. Nr. 1 grille GN 1/1 par porte.

 Kühl-„Saladette“ für Salate. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abtauen automatisch. Geschäumter Evaporator an drei Seiten. Deckel mit Teleskop-Öffnung. Kleine Arbeitsfläche aus Lebensmittel-Polyäthylen. Eine Zwischengitterfläche pro Tür. Elektronischer Thermostat. Schüsseln ausgenommen. Nr. 1 gitter GN 1/1 pro Tür.



S900 (+2° +8°C)

Capacità bacinelle N. 2 GN 1/1 + 3 GN1/6

S902 (+2° +8°C)

Capacità bacinelle N. 3 GN 1/1



S903 (+2° +8°C)

Capacità bacinelle GN 1/1

PS900 (+2° +8°C)

Saladette refrigerata per pizzeria.
Capacità bacinelle GN N. 5 1/6. Pianetto di lavoro in granito.

Refrigerated salad bar for pizzeria.
Basin capacity GN N. 5 1/6. Granite work surface.

Saladette réfrigérée pour pizzeria.
Capacité bacs GN N. 5 1/6. Petit plan de travail en granit.

Kühl-„Saladette“ für Pizzeria. Kapazität Schüsseln GN N. 5 1/6.



Optionals saladette

CG11 Coppia guide per griglie - Pair of runners for grilles - Paire de glissières pour grille - Führungspaar für Abstellgitter

GRP11 Griglia plastificata - Plastic-coated grille - Grille plastifiée - Plastiküberzogene Abstellgitter

Saladette refrigerate statiche - Refrigerated saladette with static refrigeration
Saladettes réfrigérées avec réfrigération statique - Kühl-Saladetten mit statischer Kühlung



PS200 (+2° +8°C)

CAP. 5 GN1/6
Bacinelle escluse
Basins not included
Bacs exclus
Schüsseln ausgenommen

N.1 griglia GN1/1 per porta
No. 1 grille GN1/1 per door
N. 1 grille GN1/1 par porte
N. 1 Gitterfläche GN1/1 pro Tür

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless steel work surface
Plan de travail en acier inox AISI 304
Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304



PS300 (+2° +8°C)

CAP. 8 GN1/6
Bacinelle escluse
Basins not included
Bacs exclus
Schüsseln ausgenommen

N.1 griglia GN1/1 per porta
No. 1 grille GN1/1 per door
N. 1 grille GN1/1 par porte
N. 1 Gitterfläche GN1/1 pro Tür

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless steel work surface
Plan de travail en acier inox AISI 304
Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304

Optionals saladette

CG11 Coppia guide per griglia - Pair of runners for grilles - Paire de glissières pour grille - Führungspaar für Abstellgitter

GRP11 Griglia plastificata - Plastic-coated grille - Grille plastifiée - Plastiküberzogene Abstellgitter

RU050 Kit 4 ruote diam 50 con freno - Kit 4 rollers diam 50, with brake
Kit 4 roues diam 50, avec frein - Kit 4 Räder diam 50, mit Bremse

Saladette refrigerate per sandwich statiche - Refrigerated saladettes for sandwich with static refrigeration
Saladettes réfrigérées pour sandwich avec réfrigération statique - Kühl-Saladetten für Sandwich mit statischer Kühlung



 Saladette refrigerata con piano in acciaio inox AISI 304 -  Refrigerated saladette with AISI 304 stainless steel work surface.

 Saladette réfrigérée avec plan de travail en acier inox AISI 304 -  Kühl-Saladette mit Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304.

S901 (+2° +8°C)

S901-2D (+2° +8°C)

CON 2 CASSETTI - WITH 2 DRAWERS

S901-4D (+2° +8°C)

CON 4 CASSETTI - WITH 4 DRAWERS

Optionals saladette S901

CS12 Set 2 cassetti - Set 2 drawers - Set 2 tiroirs - Set 2 Schubfächer



SS45BT (-12° -18°C)

BASSA TEMPERATURA - LOW TEMPERATURE
 BAISSÉ TEMPERATURE - NIEDRIG TEMPERATUR

S903TOP (+2° +8°C)