

**Saladette refrigerate - Refrigerated saladette**  
**Saladette réfrigérée - Kühl-Saladette**



**PS900 (+2° +8°C)**

dim. 900x700x1010 h

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**

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

**GRSS** Griglia plastificata - Plastic-coated grille - Grille plastifiée - Plastiküberzogene Abstellgitter 1/1

## Saladette refrigerate - Refrigerated saladette Saladette réfrigérée - Kühl-Saladette



Saladette refrigerata per insalate. Struttura in acciaio inox AISI 304. Gruppo incorporato gas R134A 230V 50HZ. Assorbimento elettrico W340. Sbrinamento automatico. Capacità bacinelle GN N.2 1/1 + N.3 GN 1/6. 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.

*Refrigerated salad bar. AISI 304 stainless steel structure. Incorporated gas unit R134A 230V 50HZ. Automatic defrosting. Basin capacity GN no. 2 1/1 + no. 3 GN 1/6. 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.*

*Saladette réfrigérée pour salades. Structure en acier inox AISI 304. Groupe gaz intégré R134A 230V 50HZ. Dégivrage automatique. Capacité bacs GN N.2 1/1 + N.3 GN 1/6. 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.*

*Kühl-„Saladette“ für Salate. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Gasgruppe eingebaut R134A 230V 50HZ. Abtauen automatisch. Kapazität Schüsseln GN N.2 1/1 + N.3 GN 1/6. Geschäumter Evaporator an drei Seiten. Deckel mit Teleskop-Öffnung. Kleine Arbeitsfläche aus Lebensmittel-Polyäthylen. Eine Zwischengitterfläche pro Tür. Elektronischer Thermostat. Schüsseln ausgenommen.*

**S900 (+2° +8°C)**

dim. 900x700x850 h

**S902 (+2° +8°C)**

dim. 1045x700x850 h



*Refrigerated salad bar. AISI 304 stainless steel structure. Incorporated gas unit R134A 230V 50HZ. Automatic defrosting. Basin capacity GN N. 4 1/1. 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.*

*Saladette réfrigérée pour salades. Structure en acier inox AISI 304. Groupe gaz intégré R134A 230V 50HZ. Dégivrage automatique. Capacité bacs GN N. 4 1/1. 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.*

*Kühl-„Saladette“ für Salate. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Gasgruppe eingebaut R134A 230V 50HZ. Abtauen automatisch. Kapazität Schüsseln GN N. 4 1/1. Geschäumter Evaporator an drei Seiten. Deckel mit Teleskop-Öffnung. Kleine Arbeitsfläche aus Lebensmittel-Polyäthylen. Eine Zwischengitterfläche pro Tür. Elektronischer Thermostat. Schüsseln ausgenommen.*

**S903 (+2° +8°C)**

dim. 1365x700x850 h

Saladette refrigerata per insalate. Struttura in acciaio inox AISI 304. Gruppo incorporato gas R134A 230V 50HZ. Assorbimento elettrico W340. Sbrinamento automatico. Capacità bacinelle GN N. 4 1/1. 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.

Bacinelle escluse. N.1 griglia GN1/1 per porta

*Basins not included. No. 1 grille GN1/1 per door*

*Bacs exclus. N. 1 grille GN1/1 par porte*

*Schüsseln ausgenommen. N. 1 Gitterfläche GN1/1 pro Tür*

**Saladette refrigerate sandwich - Refrigerated saladette sandwich**  
**Saladette réfrigérée sandwich - Kühl-Saladette Sandwich**



**SS45BT (-12° -18°C)**

dim. 900x700x850 h BASSA TEMPERATURA - LOW TEMPERATURE



**S903TOP (+2° +8°C)**

dim. 1365x700x850 h

**Optionals saladette**

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

**GRSS** Griglia plastificata - Plastic-coated grille - Grille plastifiée - Plastiküberzogene Abstellgitter 1/1



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)**

dim. 900x700x850 h



**S901-2D (+2° +8°C)**

dim. 900x700x850 h CON 2 CASSETTI - WITH 2 DRAWERS

**Optionals saladette S901**

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



### **PS200 (+2° +8°C)**

dim. 900x700x980 h

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)**

dim. 1365x700x980 h

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 1/1

**RU050** Kit 4 ruote diam 50 di cui 2 con freno - Kit 4 rollers diam 50, 2 with brake  
Kit 4 roues diam 50, 2 avec frein - Kit 4 Räder diam 50, 2 mit Bremse