

sistemi di arredamento furniture systems



SALADETTE E TAVOLO REFRIGERATO
SALADETTE AND REFRIGERATED TABLE
SALADETTE ET TABLE REFRIGÉREE
SALADETTE UND GEKÜHLTER TISCH



SCATENA NEW sas
Via per S.Ginese 278
55065 Pieve di Compito
(Lucca) Italia
Tel. +39 0583 960010
Fax +39 0583 979864
www.scatenanew.it
info@scatenanew.it



Apparecchiatura refrigerata in acciaio inox AISI 304 per la preparazione e conservazione di prodotti freschi, insalate, frutti di mare e antipasti, con supporto vaschette GN componibili e riserva.

Stainless steel AISI 304 refrigerated equipment supporting GN compatible trays with cold room to prepare and store salads and fresh foods.

Meuble réfrigéré en acier inox AISI 304 pour la préparation et la conservation des produits frais salade hors-d'œuvre etc., avec support pour bacs GN et réserve.

Gekühltes Gerät aus Edelstahl AISI 304 mit Gestell für GN Behälter und Reservefach geeignet für die Vorbereitung und Aufbewahrung von frischen Produkte, Saladen, Miesmuscheln und Vorspeisen.

- Refrigerazione ventilata in classe climatica 4 con Gas Freon R404a, approvato CEE.
- Potenza nominale 320 W - Alimentazione 230V/50hz.
- Temperature d'esercizio +2/+10 C°.
- Sbrinatorio a fermata di gruppo ed evaporazione automatica.
- Centralina elettronica con visualizzazione digitale.
- Isolamento in Poliuretano espanso privo di CFC.

- *Ventilated refrigeration system climatic class 4 with eco gas Freon R404a.*
- *Temperature ranges 35,6/50 F°.*
- *Electronic defrost system.*
- *Power (Nominal) 320 W - (Supply) 230V/50Hz.*
- *Electronic switchboard and display.*
- *Expanded polyurethane insulation CFC free.*

- *Réfrigération ventilée classe climatique 4 Gas eco freon R 404a.*
- *Puissance nominale 320W Alimentation 230V/50Hz.*
- *Température de fonctionnement +2° +10° C°*
- *Dégivrage automatique à l'arrêt du groupe avec évaporation de l'eau.*
- *Platine électronique digital.*
- *Isolation avec polyuréthane expansé sans CFC.*

- *Umluftkühlung gemäß der Bedingungen der Klasse 4, mit Freon R404 von EG geprüft*
- *Nominal Leistung 320 W - Betriebsspannung 230V/50Hz*
- *Lauftemperaturen +2 +10 C°.*
- *Automatische Abtaugung bei Haltung des Aggregates mit Tauwasserverdunstung.*
- *Elektronische und digitale Regelung.*
- *Isolierung mit CFC frei Polyurethan.*

- Piano di taglio in polietilene e coperchio protettivo inox, coppia di guide, profili per supporto bacinelle e cella predisposta per bacinelle GN.
- Misure mm 900x700x865h. Volume m³ 0,7.
- Peso lordo Kg. 84 - netto Kg.73.
- Capacità cella: Lt.270.
- Accessori Extra: Griglie Rilsan e Inox GN - Bacinelle GN e coperchi.

- *Food-grade plt cutting board, stainless steel cover, cold room with tracks and bars supporting GN trays.*
- *Sizes cm 900x700x865h. Volume m³ 0,7.*
- *Gross Weight Kg. 84 - Net Weight Kg. 73*
- *Cold room capacity: Lt 270.*
- *Extra accessories: Rilsan and stainless steel GN grids - GN trays with covers.*

- *Plan en polyéthylène alimentaire pour le travail, couvercle en acier inox, deux couples de guidage, profils pour supporter les bacs GN et réserve.*
- *Mesures mm 900x700x850 h. Volume m³ 0,7.*
- *Poids brut Kg 84 - netto Kg 73.*
- *Capacité de la réserve Lt 270.*
- *Extra Accessoires: Grilles GN en rilsan et acier inox - Bacs GN et couvercles.*

- *Arbeitsboden aus Nahrungsmittellechtem. Polyäthylen, Edelstahlschutzdeckel, ein Schienenpaar, ein Profilträgersatz für Behälter und Reservefach für GN Behälter*
- *Masse mm 900x700x850. Volume m³ 0,7.*
- *Brutto Gewicht KG 84 Nettogewicht KG 73*
- *Kapazität der Zelle Lt 270*
- *Extrazubehöre: GN Grills aus Rilsan oder aus Edelstahl - GN Behälter und Deckel*

Tavolo refrigerato inox con piano di lavoro schiumato e cella per la lavorazione e la conservazione di prodotti freschi con caratteristiche tecniche similari al prodotto Saladette. Può anche essere equipaggiato in versione **Tavolo Pizza** con bacinelle GN porta ingredienti, piano in granito grigio perla (mm30) alzatine posteriore e protezione in cristallo sui tre lati per preparare la pizza.

*Refrigerated table with insulated stainless steel working board to work and store fresh foods. Same technical characteristics as Saladette. The article can also be accessoried as a **Pizza Table** with GN trays, pearl grey granite working board (mm30) and finished with a triple crystal protection.*

*La version table réfrigérée de la Saladette c'est pourvue d'un plan en acier inox plus une réserve pour le travail et la conservation des produits frais. La version **Table pour Pizza** disponible avec un support pour les ingrédients (bacs GN), et un plan en granit gris perle (mm 30) avec dossier et protection en verre sur trois côtés pour le travail de la pizza.*

*Abgekühlte Tischversion von Saladette mit Edelstahl Arbeitsplatte und Reservefach für die Vorbereitung und Aufbewahrung von frischen Nahrungsmittel. Die **Pizzatischversion** ist mit Träger für Zutatenbehälter (GN) perlgrauer Granitarbeitsplatte (mm 300), mit Aufkantung und Glasaufsatz auf drei Seiten zur Pizzavorbereitung verfügbar.*