

Mesa fría saladette TEFCOLD SA1365 GN1/1 con parte superior abierta y 3 puertas in



Mesa fría saladette TEFCOLD SA1365 GN1/1 en acero inoxidable SS304 con parte superior abierta para bandejas GN y tabla de corte integrada. Refrigeración ventilada +2°C/+10°C y 3 puertas independientes.

Ideal para **cocinas profesionales, pizzerías y restaurantes** que necesitan gran capacidad y organización en línea de preparación.

Catálogo de mesas frías saladette GN1/1 para cocina profesional

La **mesa fría saladette TEFCOLD SA1365** está diseñada para líneas de preparación con alto ritmo de trabajo. Permite tener ingredientes frescos organizados en la parte superior abierta mientras el almacenamiento refrigerado inferior mantiene estabilidad térmica durante todo el servicio.

Fabricada en **acero inoxidable SS304**, garantiza resistencia, higiene y facilidad de mantenimiento en entornos exigentes. Su **parte superior abierta para bandejas GN (no incluidas)** facilita una preparación rápida y ordenada.

Trabaja en un rango de **+2°C a +10°C**, con refrigeración asistida por ventilador y

control electrónico digital que permite ajustar la temperatura con precisión.

→ **Características técnicas del SA1365**

• **Medidas y contenido**

- Rango temperatura: +2°C a +10°C
- Clase climática: 4
- Peso bruto / neto: 120 / 110 kg
- Volumen bruto / neto: 400 / 368 L

Diseño y material

- 3 puertas batientes macizas
- 3 estantes GN1/1 de rejilla blanca
- Carga máxima estante: 110 kg/m²
- Parte superior abierta para bandejas GN
- Pantalla higiénica opcional
- 4 patas regulables
- Exterior SS304
- Interior SS304
- Tabla para cortar integrada

Refrigeración y funciones

- Control electrónico digital
- Refrigeración asistida por ventilador
- Descongelación automática
- Refrigerante R600a
- Carga refrigerante: 110 g
- Termómetro integrado

Potencia y consumo

- Consumo: 3,15 kWh/24h
- Consumo anual: 1150 kWh
- Potencia entrada: 235 W
- Tensión: 220-240V / 50Hz
- Nivel sonoro: 42 dB

Dimensiones

- Interior: 1295 x 515 x 500 mm
- Exterior: 1365 x 700 x 877 mm

◦ Embalaje: 1440 x 770 x 1040 mm

◦ Carga contenedor 40ft: 48 uds

¿Necesitas una estación amplia para alto ritmo de servicio?

Si trabajas con múltiples ingredientes en línea —ensaladas, pizzas, bowls, bocadillos— necesitas:

- Capacidad real inferior (368 L netos)
- Tres puertas independientes para mejor organización
- Acceso directo superior a bandejas GN
- Superficie de corte integrada

La SA1365 está pensada para servicio continuo.

SA1365: organización, capacidad y rendimiento

- Formato Gastronorm GN1/1
- 3 puertas independientes
- Tabla de corte integrada
- Refrigeración homogénea
- Construcción robusta SS304
- Pantalla higiénica opcional
- Es ideal para cocinas que trabajan volumen medio-alto.



“¿Resiste uso intensivo?”

SS304 interior y exterior, diseñada para trabajo continuo.

¿Qué debes tener en cuenta antes de elegir esta mesa?

- Número de ingredientes en línea
- Volumen diario de servicio

Mesa fría saladette TEFCOLD SA1365 GN1/1 con parte superior abierta y 3 puertas in

- Espacio disponible (1365 mm ancho)
 - Necesidad de pantalla higiénica
 - Compatibilidad con cubetas GN
 - Flujo de trabajo del equipo
-
- Elegir correctamente el tamaño es clave para no saturar la línea.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una saladette amplia, robusta y versátil para cocinas que ya trabajan volumen real y necesitan orden y eficiencia.

Recomendada para pizzerías consolidadas, hamburgueserías, restaurantes y líneas de preparación profesional.

En EquipoH no vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona en cocina real.

*Sobre TEFCOLD

TEFCOLD es sinónimo de confianza a nivel europeo. Especialista en soluciones de refrigeración comercial con presencia internacional, sus equipos están diseñados para durar y adaptarse a la normativa vigente. En EquipoH llevamos un tiempo prescribiendo TEFCOLD por su excelente postventa y fiabilidad.

➔ ¿Tienes dudas sobre si este armario se ajusta a tus necesidades reales?

Pregúntanos por el chat y te lo resolvemos en minutos. En EquipoH no vendemos por vender: te decimos lo que realmente funciona para tu negocio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1365 x 700 x 877 mm