→ Características técnicas del SA910

- **Medidas y contenido**
  - Rango temperatura: +2ºC a +10ºC
  - Clase climática: 4
  - Peso bruto / neto: 80 / 70 kg
  - Volumen bruto / neto: 260 / 230 L

Diseño y material

- 2 puertas batientes macizas
- 2 estantes GN1/1 de rejilla blanca
- Carga máxima estante: 110 kg/m²
- Cajones opcionales
- 4 patas regulables
- Exterior SS304
- Interior SS304

Refrigeración y funciones

- Control electrónico digital

- Refrigeración asistida por ventilador
- Descongelación automática
- Refrigerante R600a
- Carga refrigerante: 68 g
- Termómetro integrado

Potencia y consumo

- Clase energética: C
- Consumo: 3,12 kWh/24h
- Consumo anual: 1139 kWh
- EEI: 49,4%
- Potencia entrada: 155 W
- Tensión: 220-240V / 50Hz
- Nivel sonoro: 42 dB

Dimensiones

- Interior: 830 x 515 x 500 mm
- Exterior: 900 x 700 x 877 mm

- Embalaje: 980 x 770 x 1040 mm
- Carga contenedor 40ft: 72 uds

¿Necesitas una saladette profesional en poco espacio?

No todas las cocinas pueden instalar mesas de 1365 mm o superiores. La SA910 es perfecta cuando:

- El espacio es limitado
- Se necesita estación auxiliar
- Se trabaja con rotación media
- Se requiere compatibilidad GN1/1 estándar

Compacta pero completamente profesional.

SA910: eficiencia en formato reducido

- Solo 900 mm de ancho
- 230 L netos de capacidad
- Compatible con GN1/1
- Cajones opcionales
- Refrigeración homogénea
- Construcción robusta SS304
- Ideal como estación principal en cocina pequeña o como apoyo en línea grande.

“¿Se quedará corta de capacidad?”

Para líneas pequeñas o como apoyo es perfecta. Si el volumen es alto, recomendamos SA1045 o SA1365.

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

- Espacio disponible (900 mm ancho)

- Número de ingredientes en línea
- Volumen de servicio diario
- Necesidad de cajones GN
- Flujo de trabajo del equipo
- Si será estación principal o auxiliar

- Elegir bien el tamaño evita sobredimensionar inversión.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una saladette compacta, robusta y funcional para negocios que necesitan rendimiento profesional sin ocupar demasiado espacio.

Recomendada para bares, pizzerías pequeñas, food trucks y cocinas con limitación de metros.

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): 900 x 700 x 877 mm