

## Mesa fría saladette TEFCOLD SA920 GN1/1 con parte superior abierta y tabla de cor



**Mesa fría saladette TEFCOLD SA920 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 bajo consumo energético.

Ideal para **pizzerías, bares y cocinas profesionales** que necesitan estación compacta, organizada y eficiente.

## Catálogo de mesas frías saladette GN1/1 para cocina profesional

La **mesa fría saladette TEFCOLD SA920** es una estación de preparación compacta diseñada para cocinas que necesitan agilidad y organización en espacios reducidos.

Con **parte superior abierta para bandejas GN (no incluidas)**, permite tener ingredientes frescos visibles y accesibles durante el servicio. Su almacenamiento inferior GN1/1 mantiene estabilidad térmica gracias a la refrigeración asistida por ventilador.

Fabricada en **acero inoxidable SS304**, ofrece resistencia, higiene y fácil mantenimiento en entornos de trabajo intensivo.

---

Trabaja en un rango de **+2°C a +10°C**, con control digital e indicador de temperatura.

## → **Características técnicas del SA920**

### • **Medidas y contenido**

- Rango temperatura: +2°C a +10°C
- 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
- Parte superior abierta para bandejas GN
- Tabla de corte integrada
- Pantalla higiénica opcional
- 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**

- Consumo: 2,1 kWh/24h
- Consumo anual: 767 kWh
- 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 eficiente y de bajo consumo?**

La SA920 destaca por su **consumo optimizado (2,1 kWh/24h)**, inferior a otros modelos similares, lo que la convierte en una opción muy equilibrada para uso continuo.

Es perfecta cuando necesitas:

- Estación principal en cocina pequeña
- Apoyo en línea de preparación
- Organización GN1/1 estándar
- Acceso rápido a ingredientes

Compacta, eficiente y funcional.

## **SA920: rendimiento profesional en 900 mm**

- Formato compacto
- Parte superior abierta
- Tabla de corte integrada
- Refrigeración homogénea
- Bajo consumo energético
- Construcción robusta SS304
- Ideal para pizzerías, hamburgueserías y bares con ritmo constante.

## **“¿Consumirá mucho en uso continuo?”**

Con solo 2,1 kWh/24h es uno de los modelos más eficientes de su categoría.

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

- Espacio disponible (900 mm ancho)
- Número de ingredientes en línea

- 
- Ritmo de servicio
  - Necesidad de pantalla higiénica
  - Si será estación principal o auxiliar
- 
- Elegir correctamente el tamaño evita sobredimensionar inversión y consumo.

## **! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es una saladette compacta, eficiente y con bajo consumo, perfecta para negocios que necesitan rendimiento profesional sin incrementar costes energéticos.

Recomendada para bares, pizzerías pequeñas, hamburgueserías y cocinas con espacio reducido.

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