

SKU: 245693

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-S9014D-FC due porte e quattro cassetti



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-S9014D-FC con due porte e quattro cassetti

La saladette refrigerata statica modello **G-S9014D-FC** è un banco compatto in **acciaio inox AISI 210** progettato per la conservazione e l'organizzazione di ingredienti, semilavorati e prodotti pronti all'uso in cucine professionali. La combinazione di **due porte** e **quattro cassetti** offre una gestione estremamente versatile degli spazi, permettendo di separare e organizzare in modo razionale diverse categorie di alimenti.

Il piano di lavoro in acciaio inox integra una **griglia intermedia per porta**, ideale come supporto per bacinelle e contenitori, mentre la struttura robusta e facilmente sanificabile rende questa saladette adatta a ristoranti, pizzerie, bar, gastronomie e laboratori che necessitano di una postazione refrigerata pratica e sempre a portata di mano.

Caratteristiche principali

La saladette G-S9014D-FC utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **evaporatore schiumato su tre lati e ventola**, soluzione che assicura una distribuzione uniforme del freddo e una conservazione delicata degli alimenti, ideale per prodotti freschi, condimenti e preparazioni da servire a temperatura controllata.

Lo **sbrinamento automatico** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e limita la necessità di interventi manuali, mantenendo nel tempo l'efficienza del sistema frigorifero. Il **termostato elettronico** consente di impostare e controllare con precisione la temperatura interna, garantendo condizioni di esercizio stabili nel range previsto dalla macchina.

Porte, cassette, vano interno e accessori

La presenza di **due porte** abbinate a **quattro cassette** permette di organizzare in modo differenziato gli alimenti, separando ad esempio ingredienti di preparazione, semilavorati e prodotti finiti. I cassette facilitano l'accesso rapido ai prodotti più utilizzati, mentre il vano dietro le porte è ideale come riserva refrigerata per contenitori e bacinelle.

Il **piano di lavoro in acciaio inox** con griglia intermedia per porta offre un'area operativa funzionale per il posizionamento di contenitori GN e per le fasi di preparazione a freddo. La struttura in AISI 210 garantisce buona resistenza meccanica, facilità di pulizia e conformità agli standard igienici richiesti in ambito professionale.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 210.
- Piano di lavoro in acciaio inox con una griglia intermedia per porta.
- Refrigerazione statica con evaporatore schiumato su tre lati con ventola.
- Sbrinamento automatico.
- Termostato elettronico.
- Tipo di refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 235 W.
- Tensione di alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Classe energetica: E.
- Massima temperatura ambiente: +35 °C.
- Umidità ambiente massima: 50% HR.
- Peso netto: 80 kg.
- Dimensioni imballo: 970 x 753 x 900 mm.
- Accessori in dotazione: 4 cassette.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 88 cm.
- Capacità: 240 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **G-S9014D-FC** è la soluzione ideale per chi necessita di un banco compatto con **due porte e quattro cassette** in grado di coniugare capacità di stoccaggio, ordine e rapidità di accesso agli ingredienti. La refrigerazione statica con sbrinamento automatico, l'utilizzo di refrigerante R600a e la struttura in acciaio inox AISI 210 assicurano efficienza, affidabilità e rispetto degli standard professionali.

Grazie all'organizzazione interna flessibile, al piano di lavoro in inox con griglia intermedia e alle dimensioni contenute, questo modello si adatta perfettamente a ristoranti, pizzerie, bar e

gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda, migliorare i flussi di lavoro e garantire una conservazione corretta e sicura degli alimenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	90.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-S9014D-FC