

SKU: 2544146

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-S900 due porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-S900 a due porte in acciaio inox

La saladette refrigerata statica modello **G-S900** è un banco compatto a **due porte** ideale per pizzerie, snack bar, ristoranti e gastronomie che necessitano di una postazione dedicata alla preparazione di insalate, farciture e ingredienti freschi sempre a portata di mano in bacinelle gastronorm.

La struttura in **acciaio inox AISI 304** garantisce robustezza, igiene e lunga durata nel tempo, mentre il coperchio ad apertura telescopica e il pianetto di lavoro in polietilene alimentare rendono pratica e sicura la zona di preparazione sulla parte superiore del mobile.

Caratteristiche principali

La saladette G-S900 è dotata di **refrigerazione statica** con **sbrinamento automatico** ed **evaporatore schiumato su tre lati con ventola**, soluzione che assicura una distribuzione uniforme del freddo nel vano interno e riduce gli interventi di manutenzione quotidiana.

Il **termostato elettronico** consente di controllare con precisione la temperatura di esercizio, mantenendo gli alimenti nel range ideale di conservazione impostato per le preparazioni fredde.

Il mobile è dimensionato per lavorare in ambienti con temperatura massima di **+33 °C** e umidità relativa fino al **60% HR**, risultando adatto alle condizioni tipiche dei laboratori di ristorazione professionale.

Il sistema utilizza gas refrigerante **R600a**, in linea con le normative più recenti, con una potenza assorbita di **155 W** e alimentazione elettrica **230 V / 50 Hz**.

Allestimento interno, vasche GN e accessori

La vasca superiore è predisposta per **due bacinelle GN 1/1 e tre bacinelle GN 1/6** (bacinelle escluse), permettendo di organizzare in modo razionale ingredienti principali e condimenti per insalate, pizze, sandwich e piatti freddi.

Ogni porta è dotata di **una griglia intermedia GN 1/1**, per un totale di **2 griglie** in dotazione, supportate da **4 guide** che consentono di gestire al meglio l'allestimento interno del vano refrigerato.

In opzione è disponibile un **kit di 4 ruote Ø 50 con freno** in sostituzione dei piedini standard, utile per chi necessita di spostare frequentemente la saladette per operazioni di pulizia o per modifiche al layout della cucina.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporatore schiumato su tre lati con ventola.
- Coperchio ad apertura telescopica.
- Pianetto di lavoro in polietilene alimentare.
- Termostato elettronico.
- Bacinelle escluse.
- N. 1 griglia GN 1/1 per porta (totale 2 griglie).
- Capacità superiore: 2 bacinelle GN 1/1 + 3 GN 1/6.
- Accessori in dotazione: 2 griglie, 4 guide.
- Dimensioni imballo: 980 x 770 x 1060 mm.
- Peso netto: 70 kg.
- Temperatura ambiente max: +33 °C.
- Umidità ambiente max: 60% HR.
- Refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 155 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.

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-S900 a due porte è la soluzione ideale per chi cerca un **banco compatto per ingredienti e condimenti**, in grado di combinare conservazione a freddo delle bacinelle GN, piano di lavoro in polietilene e coperchio telescopico in un'unica attrezzatura.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304, alla refrigerazione statica, alla predisposizione per vasche GN 1/1 e GN 1/6, allo sbrinamento automatico e alla dotazione di griglie e guide, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per pizzerie, snack bar, ristoranti e gastronomie che vogliono velocizzare la preparazione mantenendo gli ingredienti sempre freschi e alla giusta temperatura.

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-S900