

SKU: 2544158

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-S902 due porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-S902 a due porte

La saladette refrigerata modello **G-S902** è progettata per la preparazione e conservazione di **insalate, antipasti e condimenti**, offrendo un piano di lavoro pratico e compatto per cucine professionali, ristoranti, bar e gastronomie.

La struttura esterna e interna è realizzata in **acciaio inox AISI 304**, materiale igienico e resistente che garantisce solidità, facilità di pulizia e lunga durata anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Il pianetto di lavoro in **polietilene alimentare** e il coperchio con **apertura telescopica** rendono più agevoli le operazioni di preparazione e servizio, mantenendo gli ingredienti sempre a portata di mano.

Caratteristiche principali

La G-S902 utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **evaporatore schiumato su tre lati**, che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della vasca, preservando al meglio la freschezza degli alimenti.

Il **termostato elettronico** consente di gestire in maniera precisa la temperatura di esercizio compresa tra **2 e 8 °C**, garantendo condizioni ottimali per la conservazione di verdure, salse e

topping.

Il sistema di **sbrinamento automatico** riduce gli interventi manuali di manutenzione, contribuendo a mantenere costante la resa frigorifera e a ottimizzare i tempi di lavoro del personale.

La macchina è progettata per lavorare in ambienti con **temperatura fino a +33 °C** e **umidità massima del 60% HR**, assicurando prestazioni affidabili anche durante i picchi di servizio più intensi.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La saladette è fornita di **una griglia intermedia per porta** e di **griglie GN 1/1**, che permettono di organizzare in modo ordinato e funzionale le bacinelle e i contenitori all'interno del vano refrigerato.

In dotazione sono presenti **2 griglie** e **4 guide**, così da poter modulare i livelli di appoggio in base alle diverse esigenze operative e alle dimensioni dei contenitori utilizzati.

La configurazione con **due porte** facilita l'accesso ai prodotti conservati e riduce la dispersione di freddo durante le aperture frequenti, migliorando l'efficienza complessiva dell'apparecchiatura.

La presenza di bacinelle GN dedicate (non incluse nella fornitura standard) consente una gestione razionale degli ingredienti, ideale per linee self-service, postazioni di preparazione insalate o banchi antipasti.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello G-S902 a due porte.
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore schiumato su tre lati.
- Sbrinamento automatico.
- Termostato elettronico.
- Bacinelle GN escluse.
- N. 1 griglia GN 1/1 per porta.
- Tre bacinelle GN 1/1 predisposte nella parte superiore.
- Tipo di refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 175 W.
- Tensione di alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Temperatura ambiente massima: +33 °C.
- Umidità ambiente massima: 60% HR.
- Peso netto: 83 kg.
- Dimensioni imballo: 1110 x 770 x 1060 mm.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 105 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 88 cm.
- Capacità: 275 litri.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **G-S902** a due porte è la soluzione ideale per chi cerca un **banco ingredienti compatto e funzionale** per la preparazione di insalate, antipasti e condimenti, con un

ampio vano di stoccaggio e piano di lavoro pratico.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304, all'evaporatore schiumato su tre lati, al termostato elettronico e alla dotazione di griglie GN 1/1, questa unità rappresenta una scelta affidabile, igienica ed efficiente per ristoranti, bar, gastronomie e tutte le attività che desiderano ottimizzare l'organizzazione della linea fredda.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88
Capacità LT	275
Lunghezza (cm)	105
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-S902