

SKU: 2544170

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-S903 tre porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-S903 tre porte

La saladette refrigerata modello **G-S903** è progettata per la preparazione e la conservazione di **insalate, condimenti e ingredienti freschi**, offrendo un ampio piano di lavoro e un vano refrigerato capiente, adatto a ristoranti, bar, gastronomie e cucine professionali.

La struttura è realizzata in **acciaio inox AISI 304**, materiale igienico e resistente che assicura robustezza, facilità di pulizia e lunga durata anche in contesti di utilizzo intensivo.

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

Caratteristiche principali

La G-S903 utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **evaporatore schiumato su tre lati e ventola**, che assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno del vano refrigerato.

Il controllo della temperatura è affidato a un **termostato elettronico**, che consente di mantenere il range di esercizio tra **2 e 8 °C**, ideale per la corretta conservazione di prodotti freschi pronti al consumo.

Il sistema prevede **sbrinamento automatico**, riducendo la necessità di interventi manuali e

contribuendo a mantenere costante l'efficienza del circuito frigorifero.

L'unità è progettata per funzionare in ambienti con **temperatura massima di +32 °C** e **umidità relativa fino al 55% HR**, garantendo prestazioni affidabili anche durante i picchi di lavoro.

Come fluido refrigerante viene utilizzato **R600a**, gas ad alta efficienza energetica e a basso impatto ambientale.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La configurazione con **tre porte** permette un accesso comodo e rapido al vano interno, facilitando le operazioni di carico e scarico degli ingredienti durante il servizio.

In dotazione è presente **una griglia intermedia per porta** e **una griglia GN 1/1 per porta**, per un totale di **3 griglie** e **6 guide**, offrendo una gestione flessibile dei livelli interni.

La vasca superiore è predisposta per **quattro bacinelle GN 1/1** (bacinelle escluse), ideale per suddividere ingredienti, topping e preparazioni fredde in modo ordinato.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello G-S903 a tre porte.
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore schiumato su tre lati con ventola.
- Sbrinamento automatico.
- Coperchio ad apertura telescopica.
- Pianetto di lavoro in polietilene alimentare.
- Una griglia intermedia per porta.
- Termostato elettronico.
- Bacinelle escluse.
- N. 1 griglia GN 1/1 per porta (totale 3 griglie GN 1/1).
- Quattro bacinelle GN 1/1 predisposte nella parte superiore.
- Dimensioni imballo: 139 x 73 x 116 cm.
- Peso netto: 107 kg.
- Massima temperatura ambiente: +32 °C.
- Massima umidità ambiente: 55% HR.
- Tipo di refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 235 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Accessori in dotazione: 3 griglie e 6 guide.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 137 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 88 cm.
- Capacità: 368 litri.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **G-S903** a tre porte è una soluzione ideale per chi necessita di un

banco ingredienti ampio e ben organizzato per insalate, contorni, farciture e condimenti, con vasca superiore predisposta per 4 bacinelle GN 1/1.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304, alla refrigerazione statica con sbrinamento automatico, alla dotazione di griglie e guide e alla capacità di 368 litri, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda di preparazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	137
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-S903