

SKU: 2544182

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-PS200 due porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-PS200 due porte

La saladette refrigerata modello **G-PS200** è pensata per la preparazione e la conservazione di **insalate, condimenti e ingredienti freschi**, offrendo un piano di lavoro compatto con vasca superiore per bacinelle GN e vano refrigerato inferiore.

La struttura è realizzata in **acciaio inox AISI 304** con **evaporatore schiumato su tre lati**, soluzione che assicura robustezza, igiene e una distribuzione omogenea del freddo all'interno della cella.

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

Caratteristiche principali

La G-PS200 utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **sbrinamento automatico**, che riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e limita gli interventi manuali di manutenzione.

Il controllo della temperatura è affidato a un **termostato elettronico**, che consente di gestire con

precisione il range di esercizio compreso tra **2 e 8 °C**, ideale per la conservazione di prodotti freschi. L'unità è dimensionata per lavorare in ambienti con **temperatura massima di +32 °C** e **umidità relativa fino al 55% HR**, garantendo prestazioni stabili anche durante le fasi di intenso utilizzo. Come fluido refrigerante viene utilizzato **R600a**, gas ad elevata efficienza energetica e a basso impatto ambientale.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La configurazione con **due porte** permette un accesso comodo al vano refrigerato, facilitando il prelievo e lo stoccaggio 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 **2 griglie** e **4 guide**, così da organizzare con flessibilità i livelli interni.

La vasca superiore è predisposta per **5 bacinelle GN 1/6** (bacinelle escluse), ideale per suddividere salse, verdure e topping in modo ordinato e funzionale.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello G-PS200 a due porte.
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore schiumato su tre lati con ventola.
- Coperchio ad apertura telescopica.
- Pianetto di lavoro in acciaio inox.
- Refrigerazione statica.
- Sbrinamento automatico.
- Termostato elettronico.
- Una griglia intermedia per porta.
- N. 1 griglia GN 1/1 per porta (totale 2 griglie GN 1/1).
- 5 bacinelle GN 1/6 predisposte (bacinelle escluse).
- Accessori in dotazione: 2 griglie, 4 guide.
- Dimensioni imballo: 970 x 760 x 1280 mm.
- Peso netto: 80 kg.
- Massima temperatura ambiente: +32 °C.
- Massima umidità ambiente: 55% HR.
- Tipo di refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 155 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 101 cm.
- Capacità: 254 litri.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **G-PS200** è una soluzione ideale per chi necessita di un **banco**

ingredienti compatto e ben organizzato per insalate, contorni, farciture e condimenti, con vasca superiore dedicata a 5 bacinelle GN 1/6.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304, alla refrigerazione statica con sbrinamento automatico, alla dotazione di griglie e alla capacità di 254 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)	101
Capacità LT	254
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PS200