

SKU: 2544191

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-PS300 tre porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-PS300 con tre porte in acciaio inox

La saladette refrigerata statica modello **G-PS300** è un banco professionale compatto con **struttura in acciaio inox AISI 304**, progettato per la preparazione e la conservazione di ingredienti freschi in pizzerie, ristoranti, bar e cucine professionali. Il pianetto di lavoro in acciaio inox offre una superficie igienica e resistente, ideale per la predisposizione di condimenti, guarnizioni e semilavorati pronti per il servizio.

La configurazione superiore è pensata per ospitare fino a **8 bacinelle GN 1/6** (non incluse), soluzione perfetta per organizzare salse, formaggi, verdure e topping in modo ordinato e sempre a portata di mano. Le **tre porte frontali** permettono l'accesso a un vano refrigerato capiente, utilizzabile come riserva di ingredienti e prodotti pronti all'uso, garantendo una linea fredda completa e funzionale.

Caratteristiche principali

La saladette G-PS300 utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **evaporatore schiumato su tre lati dotato di ventola**, che assicura una distribuzione uniforme del freddo e una conservazione delicata degli alimenti. Il **sbrinamento automatico** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e limita la necessità di interventi manuali, mantenendo nel tempo l'efficienza

dell'impianto frigorifero.

Il controllo della temperatura è affidato a un **termostato elettronico**, che consente di impostare e monitorare con precisione il range di esercizio compreso tra **+2 e +8 °C**, ideale per una vasta gamma di ingredienti refrigerati. L'apparecchiatura è progettata per funzionare correttamente in ambienti con temperatura massima di **+32 °C** e umidità relativa del **55%**, garantendo prestazioni stabili anche in cucine con ritmi di lavoro intensi.

Il circuito frigorifero utilizza gas refrigerante **R600a**, in linea con le più recenti normative in materia di refrigerazione eco-compatibile. La **potenza assorbita di 235 W** e l'alimentazione **230 V / 50 Hz** rendono la macchina compatibile con gli impianti elettrici standard delle attività di ristorazione.

Porte, vano interno e accessori

Le **tre porte** della saladette G-PS300 consentono di accedere a un vano interno organizzato per ospitare griglie e contenitori Gastronorm, fungendo da riserva refrigerata per il continuo rifornimento della zona di lavoro superiore. In dotazione è prevista **1 griglia GN 1/1 per ogni porta**, per un totale di 3 griglie, che permettono una gestione flessibile degli spazi interni.

Il **pianetto di lavoro in acciaio inox** è affiancato da **una griglia intermedia per porta**, utile per suddividere e organizzare i livelli di stoccaggio nel vano refrigerato. La struttura in AISI 304, con superfici lisce e facilmente sanificabili, facilita le operazioni di pulizia e risponde ai requisiti igienici richiesti in ambito professionale.

La dotazione standard include inoltre **3 griglie e 6 guide**, così da poter configurare in modo personalizzato l'allestimento interno in base alle esigenze di carico, alternando griglie e contenitori GN 1/1.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Pianetto di lavoro in acciaio inox.
- 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.
- N. 1 griglia GN 1/1 per porta (totale 3 griglie GN 1/1).
- Capacità superiore: 8 bacinelle GN 1/6 (bacinelle escluse).
- Peso netto: 115 kg.
- Accessori in dotazione: 3 griglie e 6 guide.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 137 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 101 cm.
- Capacità: 392 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **G-PS300** è la soluzione ideale per chi necessita di un **banco con tre porte** in grado di abbinare ampia capacità di stoccaggio, organizzazione razionale degli ingredienti e facilità di utilizzo. La refrigerazione statica con sbrinamento automatico, il gas R600a e la struttura in acciaio inox AISI 304 garantiscono affidabilità, efficienza e rispetto degli standard professionali.

Grazie alla predisposizione per 8 bacinelle GN 1/6, alle griglie GN 1/1 in dotazione, al pianetto inox e alle dimensioni studiate per integrarsi nelle linee di preparazione, questo modello si adatta perfettamente a pizzerie, ristoranti, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda, velocizzare il servizio e mantenere elevata la qualità e la freschezza degli alimenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	101
Capacità LT	392
Lunghezza (cm)	137
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PS300