

SKU: 2544293

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-S901 due porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-S901 a due porte

La saladette refrigerata statica modello **G-S901** è indicata per **insalate, antipasti e condimenti**, grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304 e allo sbrinamento automatico che assicura una gestione pratica e continua della refrigerazione.

L'evaporatore schiumato su tre lati con ventola e il piano di lavoro in acciaio inox offrono una combinazione di robustezza, igiene e distribuzione uniforme del freddo, ideale per l'impiego quotidiano in ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie.

Caratteristiche principali

Il termostato elettronico permette di impostare e controllare con precisione la temperatura interna, garantendo condizioni ottimali per la conservazione dei prodotti nel range positivo indicato.

La macchina utilizza gas refrigerante **R600a**, con una potenza assorbita di 155 W e alimentazione a 230 V / 50 Hz, in linea con le moderne esigenze di efficienza energetica per la refrigerazione professionale.

La saladette è progettata per lavorare in ambienti con temperatura massima di **+32 °C** e umidità relativa fino al **60% HR**, mantenendo prestazioni stabili anche in condizioni di utilizzo intensivo.

La **classe energetica C** consente di valutare facilmente i consumi dell'attrezzatura nel contesto dell'attività professionale, bilanciando prestazioni e costi di esercizio.

Porte, griglie e allestimento

Ogni porta è dotata di **una griglia intermedia**, per un totale di due griglie in dotazione, che permettono di organizzare in modo ordinato bacinelle, vaschette e contenitori nel vano refrigerato.

L'allestimento comprende inoltre **4 guide**, che supportano le griglie e consentono di adattare la disposizione interna alle diverse esigenze operative della cucina.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Ideale per insalate, antipasti e condimenti.
- Refrigerazione statica con sbrinamento automatico.
- Evaporatore schiumato su tre lati con ventola.
- Piano di lavoro in acciaio inox.
- Una griglia intermedia per porta (totale 2 griglie).
- Termostato elettronico.
- Dimensioni imballo: 978 x 760 x 1170 mm.
- Peso netto: 72 kg.
- Temperatura ambiente massima: +32 °C.
- Umidità ambiente massima: 60% HR.
- Refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 155 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Classe energetica: C.
- Accessori in dotazione: 2 griglie, 4 guide.

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-S901 a due porte è una soluzione ideale per chi cerca un **banco compatto per ingredienti e condimenti** in acciaio inox AISI 304, con gestione automatica dello sbrinamento e distribuzione uniforme del freddo.

Grazie alle griglie interne, al termostato elettronico, all'evaporatore schiumato su tre lati e alla classe energetica C, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per pizzerie, snack bar, ristoranti e gastronomie che vogliono mantenere gli alimenti sempre freschi e pronti al servizio.

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-S901