

SKU: 2544296

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello S9012D



Descrizione

Saladette refrigerata statica S9012D

La saladette refrigerata modello **S9012D** è studiata per la conservazione e la preparazione di **insalate, antipasti e condimenti**, offrendo una postazione compatta e funzionale per ristoranti, bar, gastronomie e altre 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 condizioni di utilizzo intensivo.

Il **piano di lavoro in acciaio inox** consente di gestire in modo pratico le fasi di preparazione a freddo, mantenendo ingredienti e vaschette sempre a portata di mano.

Caratteristiche principali

La S9012D utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **evaporatore schiumato su tre lati** dotato di ventola, che garantisce una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella.

Il **termostato elettronico** permette di controllare con precisione la temperatura di esercizio, ideale per mantenere in sicurezza alimenti freschi e pronti al servizio.

Il sistema di **sbrinamento automatico** riduce al minimo gli interventi manuali, contribuendo a mantenere costante l'efficienza del circuito frigorifero.

L'apparecchiatura è progettata per funzionare in ambienti con **temperatura massima di +32 °C** e

umidità relativa fino al 55% HR, assicurando prestazioni stabili anche nelle ore di lavoro più intense.

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

Dotazioni e praticità d'uso

La saladette è fornita di **2 griglie** e **4 guide**, che permettono di organizzare in modo flessibile i livelli interni in funzione delle esigenze operative.

La configurazione interna è pensata per ospitare vaschette GN nella parte superiore (non incluse), così da gestire con ordine insalate, salse e topping.

La struttura compatta facilita il posizionamento anche in spazi ridotti, integrandosi facilmente nelle linee di lavoro esistenti.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello S9012D.
- Adatta per insalate, antipasti e condimenti.
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore schiumato su tre lati con ventola.
- Refrigerazione statica.
- Sbrinamento automatico.
- Piano di lavoro in acciaio inox.
- Termostato elettronico.
- Dimensioni imballo: 980 x 770 x 1060 mm.
- Peso netto: 72 kg.
- Massima temperatura ambiente: +32 °C.
- Massima umidità ambiente: 55% HR.
- Tipo di 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 **S9012D** è la soluzione ideale per chi cerca un **banco ingredienti compatto e funzionale** per la preparazione di insalate, antipasti e piatti freddi, con struttura robusta in acciaio inox e capacità di 240 litri.

Grazie alla refrigerazione statica con evaporatore schiumato, al termostato elettronico, alle griglie in dotazione e alle dimensioni contenute, 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	240
Lunghezza (cm)	90.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-S9012D