

SKU: 2544299

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-S9014D due porte e quattro cassetti



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-S9014D con due porte e quattro cassetti

La saladette refrigerata statica modello **G-S9014D** è un banco frigo professionale compatto con **struttura in acciaio inox AISI 304**, progettato per la conservazione e l'organizzazione di ingredienti, semilavorati e prodotti pronti all'uso in cucine professionali. La combinazione di **due porte e quattro cassetti** offre una gestione estremamente versatile degli spazi, permettendo di separare e stoccare in modo ordinato diverse tipologie di alimenti in base alla frequenza di utilizzo. Il piano di lavoro in acciaio inox integra **una griglia intermedia per porta**, ideale come supporto per contenitori e bacinelle, mentre la costruzione robusta e facilmente sanificabile rende questa saladette adatta a ristoranti, pizzerie, bar, gastronomie e laboratori che necessitano di una postazione refrigerata pratica, igienica e sempre pronta al servizio.

Caratteristiche principali

La saladette G-S9014D utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **evaporatore schiumato su tre lati e ventola**, che garantisce una distribuzione uniforme del freddo e una conservazione delicata degli alimenti, ideale per ingredienti freschi, condimenti e preparazioni a temperatura controllata. Lo **sbrinamento automatico** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore,

limitando gli interventi manuali e mantenendo nel tempo l'efficienza del circuito frigorifero.

Il **termostato elettronico** permette di impostare e monitorare con precisione la temperatura interna, mantenendola nel range di esercizio previsto dalla macchina. L'apparecchiatura è progettata per funzionare correttamente in ambienti con temperatura massima di **+32 °C** e umidità relativa fino al **55% HR**, garantendo prestazioni stabili anche in condizioni di lavoro intense.

Porte, cassette, vano interno e accessori

La configurazione con **due porte e quattro cassette** consente di organizzare in modo differenziato gli alimenti: i cassette permettono un accesso rapido ai prodotti di uso frequente, mentre il vano dietro le porte è ideale per lo stoccaggio di riserve e contenitori di maggior volume. Questa disposizione aiuta a ottimizzare i flussi di lavoro e a mantenere ordine nella linea fredda.

Il **piano di lavoro in acciaio inox** con griglia intermedia per porta offre un'area di appoggio funzionale per la preparazione a freddo e per il posizionamento di contenitori GN. La struttura in AISI 304, con superfici lisce e facili da pulire, garantisce resistenza meccanica, lunga durata e conformità ai requisiti igienici del settore Ho.Re.Ca.

La dotazione standard prevede **2 griglie e 4 guide**, che consentono di configurare l'interno del vano refrigerato in modo flessibile, adattandolo alle diverse esigenze di carico e alle tipologie di contenitori utilizzati in cucina.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Piano di lavoro in acciaio inox con una griglia intermedia per porta.
- Refrigerazione statica con evaporatore schiumato su tre lati con ventola.
- Sbrinamento automatico.
- Termostato elettronico.
- Tipo di refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 155 W.
- Tensione di alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Classe energetica: C.
- Massima temperatura ambiente: +32 °C.
- Umidità ambiente massima: 55% HR.
- Peso netto: 89 kg.
- Dimensioni imballo: 978 x 760 x 1170 mm.
- Accessori in dotazione: 2 griglie e 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-S9014D** è la scelta ideale per chi necessita di un **banco compatto con due porte e quattro cassette** in grado di coniugare capacità di stoccaggio, ordine

e rapidità di accesso agli ingredienti. La refrigerazione statica con evaporatore schiumato, lo sbrinamento automatico e l'utilizzo del refrigerante R600a assicurano efficienza, stabilità di temperatura e consumi contenuti.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304, al piano di lavoro con griglia intermedia, alla dotazione di griglie e guide e alla configurazione mista porte/cassetti, questo modello si integra perfettamente in ristoranti, pizzerie, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda, migliorare l'organizzazione del lavoro e garantire una conservazione corretta e sicura degli alimenti.

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-S9014D