

SKU: 2544302

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-SS45BT due porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-SS45BT due porte

La saladette refrigerata modello **G-SS45BT** è adatta alla conservazione 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** permette di gestire in modo pratico le fasi di preparazione a freddo, mantenendo vaschette e ingredienti sempre a portata di mano.

Caratteristiche principali

La G-SS45BT 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 controllo della temperatura è affidato a un **termostato elettronico**, che consente di impostare e mantenere il range di esercizio tra **-18 e -12 °C**, ideale per la corretta conservazione dei prodotti surgelati o a bassa temperatura.

Il sistema di **sbrinamento automatico** riduce la necessità di interventi manuali, contribuendo a preservare l'efficienza del circuito frigorifero nel tempo.

L'unità è progettata per lavorare in ambienti con **temperatura massima di +32 °C** e **umidità relativa fino al 55% HR**, garantendo prestazioni stabili anche durante i picchi di lavoro.

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

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La configurazione con **due porte** facilita l'accesso al vano refrigerato, rendendo più agevoli le operazioni di carico e scarico di vaschette e contenitori durante il servizio.

Tra le dotazioni principali figura **una griglia intermedia per porta**, per un totale di **2 griglie e 4 guide**, che consentono di organizzare i livelli interni in modo flessibile.

La possibilità di aggiungere ulteriori griglie e coppie di guide (opzionali) permette di personalizzare l'organizzazione interna in funzione delle esigenze operative.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello G-SS45BT a due porte.
- 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.
- Una griglia intermedia per porta.
- Termostato elettronico.
- Dimensioni imballo: 1010 x 773 x 1160 mm.
- Peso netto: 72 kg.
- Massima temperatura ambiente: +32 °C.
- Massima umidità ambiente: 55% HR.
- Tipo di refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 260 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Classe energetica: D.
- 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: -18 / -12 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **G-SS45BT** a due porte è la soluzione ideale per chi necessita di un

banco ingredienti compatto e performante per la conservazione a bassa temperatura di insalate, antipasti e preparazioni pronte.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304, alla refrigerazione statica con evaporatore schiumato, allo sbrinamento automatico, al termostato elettronico e alle griglie in dotazione, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la propria linea fredda.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	90.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	-18 / -12
Model Number for EPREL	G-SS45BT