

SKU: 2544305

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello S903TOP tre porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica S903TOP tre porte

La saladette refrigerata modello **S903TOP** è ideale per la preparazione e la conservazione di **insalate, antipasti e condimenti**, offrendo un'ampia postazione di lavoro per ristoranti, bar, gastronomie e cucine professionali.

La struttura in **acciaio inox AISI 304** assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, garantendo una lunga durata anche in condizioni di utilizzo intensivo.

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

Caratteristiche principali

La S903TOP adotta 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 impostare e controllare con precisione la temperatura di esercizio, mantenendo ottimali le condizioni di conservazione dei prodotti freschi.

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

L'unità è dimensionata per lavorare in ambienti con **temperatura massima di +32 °C** e **umidità relativa fino al 55% HR**, assicurando prestazioni affidabili 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 **tre porte** facilita l'accesso al vano refrigerato, rendendo più agevoli le operazioni di carico e scarico di vaschette e contenitori durante il servizio.

In dotazione è prevista **una griglia intermedia per porta**, per un totale di **3 griglie** e **6 guide**, che consentono di organizzare i livelli interni in modo flessibile.

L'insieme di piano inox, vano capiente e accessori in dotazione rende la saladette adatta a linee di preparazione intensiva in molteplici contesti della ristorazione.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello S903TOP a tre porte.
- Ideale 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: 1390 x 730 x 1170 mm.
- Peso netto: 110 kg.
- Massima temperatura ambiente: +32 °C.
- Massima umidità ambiente: 55% HR.
- Tipo di refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 235 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Classe energetica: C.
- Accessori in dotazione: 3 griglie, 6 guide.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 137 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 88 cm.
- Capacità: 368 litri.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **S903TOP** a tre porte è la soluzione ideale per chi necessita di un **banco ingredienti ampio e funzionale**, con struttura in acciaio inox AISI 304, piano di lavoro inox e capacità di 368 litri.

Grazie 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 linea fredda di preparazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	88
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	137
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-S903TOP