

SKU: 289645

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello S9012D-FC due porte e due cassetti



Descrizione

Saladette refrigerata statica S9012D-FC due porte e due cassetti

La saladette refrigerata modello **S9012D-FC** è pensata per la preparazione e la conservazione di **insalate, antipasti e condimenti**, offrendo un banco di lavoro compatto 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 nel tempo anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Il piano di lavoro superiore in acciaio inox, abbinato alla vasca refrigerata, permette di organizzare ingredienti e preparazioni a freddo in modo pratico, mantenendoli sempre a portata di mano durante il servizio.

Caratteristiche principali

La S9012D-FC utilizza un sistema di **refrigerazione statica** con **evaporatore schiumato su tre lati**, una soluzione che favorisce una distribuzione omogenea del freddo all'interno del vano refrigerato.

Il controllo della temperatura è affidato a un **termostato elettronico**, che consente di mantenere il

range di esercizio tra **2 e 8 °C**, ideale per la corretta conservazione di prodotti freschi e pronti al consumo.

Il sistema di **sbrinamento automatico** riduce al minimo la necessità di interventi manuali, contribuendo a mantenere costante l'efficienza del circuito frigorifero e a ottimizzare i tempi di lavoro.

L'apparecchiatura è dimensionata per lavorare in ambienti con **temperatura fino a +35 °C** e **umidità relativa massima del 50% HR**, assicurando prestazioni affidabili anche in condizioni di intenso utilizzo.

Dotazioni, porte, cassette e praticità d'uso

La configurazione con **due porte refrigerate** e **due cassette** offre una gestione particolarmente versatile degli spazi interni, permettendo di separare ingredienti, semilavorati e prodotti finiti in base alle esigenze operative.

Tra le dotazioni di serie figurano **1 griglia GN 1/1** e **1 coppia di guide**, che consentono di organizzare i livelli di appoggio e di adattare l'interno del vano alle diverse tipologie di contenitori.

I cassette refrigerati rappresentano una soluzione pratica per tenere a portata di mano ingredienti di uso frequente, migliorando l'ergonomia della postazione di lavoro e riducendo i tempi di movimentazione.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica modello S9012D-FC con due porte e due cassette.
- Adatta per insalate, antipasti e condimenti.
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore schiumato su tre lati.
- Sbrinamento automatico.
- Termostato elettronico.
- Dimensioni imballo: 970 x 753 x 900 mm.
- Peso netto: 71 kg.
- Massima temperatura ambiente: +35 °C.
- Massima umidità ambiente: 50% HR.
- Tipo di refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 235 W.
- Tensione di alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Classe energetica: E.
- Accessori in dotazione: 1 griglia GN 1/1, 1 coppia di guide, 2 cassette.

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-FC** con **due porte e due cassette** è una soluzione ideale

per chi desidera un banco ingredienti compatto ma ben organizzato, adatto alla preparazione di insalate, antipasti e piatti freddi.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304, al sistema di refrigerazione statica con sbrinamento automatico, ai cassetti e alle dotazioni interne, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la gestione della linea fredda e degli spazi di lavoro.

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-FC