

SKU: 2974961

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-PS900 due porte Pianetto di lavoro in granito



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-PS900 con pianetto in granito

La saladette refrigerata statica modello **G-PS900** è progettata per la conservazione e la preparazione di **insalate, antipasti e condimenti**, grazie alla struttura in **acciaio inox AISI 304** abbinata a un pratico **pianetto di lavoro in granito**, ideale per il taglio e l'assemblaggio degli ingredienti.

La combinazione tra banco refrigerato e piano in granito la rende particolarmente adatta a pizzerie, bar, ristoranti e gastronomie che desiderano una postazione compatta e robusta per la preparazione a vista o in linea di servizio.

Caratteristiche principali

La G-PS900 utilizza **refrigerazione statica** con **sbrinamento automatico**, che limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e riduce gli interventi di manutenzione manuale, garantendo una temperatura uniforme all'interno del vano.

L'evaporatore è **schiumato su tre lati con ventola**, soluzione che migliora la distribuzione del freddo e assicura una resa costante anche durante le fasi di lavoro più intense.

La macchina impiega gas refrigerante **R600a**, con una **potenza assorbita di 155 W** e alimentazione a **230 V / 50 Hz**, in linea con gli standard di efficienza energetica richiesti nella refrigerazione professionale.

Può operare in ambienti con temperatura massima di **+33 °C** e umidità fino al **60% HR**, mantenendo stabili le prestazioni anche in cucine caratterizzate da carichi di lavoro continuativi.

Capacità vasche GN, griglie e accessori

La vasca superiore è predisposta per ospitare fino a **5 bacinelle GN 1/6** (bacinelle escluse), così da organizzare con ordine verdure, salse, formaggi e altri ingredienti per condimenti e farciture.

Ogni porta è dotata di **una griglia intermedia**, per un totale di **2 griglie** di serie, che facilitano lo stoccaggio di contenitori, vaschette e ingredienti all'interno della cella refrigerata.

In dotazione sono presenti anche **4 guide**, che permettono di regolare l'altezza delle griglie o di aggiungere ulteriori ripiani opzionali, adattando la disposizione interna alle esigenze operative del locale.

Il **termostato elettronico** consente di regolare con precisione la temperatura di esercizio, assicurando un controllo costante nel range positivo dedicato ai prodotti freschi.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Pianetto di lavoro in granito.
- Ideale per insalate, antipasti e condimenti.
- Refrigerazione statica con sbrinamento automatico.
- Evaporatore schiumato su tre lati con ventola.
- Una griglia intermedia per porta (totale 2 griglie).
- Predisposizione vasca superiore: 5 bacinelle GN 1/6 (bacinelle escluse).
- Termostato elettronico.
- Dimensioni imballo: 980 x 770 x 1200 mm.
- Peso netto: 92 kg.
- Temperatura ambiente massima: +33 °C.
- Umidità ambiente massima: 60% HR.
- Refrigerante: R600a.
- Potenza assorbita: 155 W.
- Tensione: 230 V / 50 Hz.
- Accessori in dotazione: 2 griglie, 4 guide.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 101 cm.
- Capacità: 288 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica G-PS900 con pianetto in granito è una soluzione compatta e versatile per chi cerca un **banco ingredienti** in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro robusto, ideale per linee self service, prep line di pizzerie, cucine di ristoranti, bar e gastronomie.

Grazie alla refrigerazione statica con sbrinamento automatico, all’evaporatore schiumato su tre lati, alla capacità per 5 vasche GN 1/6 e alla buona capienza interna, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per mantenere ingredienti e preparazioni sempre freschi e pronti al servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	101
Capacità LT	288
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PS900