SKU: G-S901S

Forcar

Saladette Refrigerata Statica Modello G-S901S due porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-S901S da 240 litri

La saladette refrigerata G-S901S è un'attrezzatura professionale progettata per la conservazione e la preparazione degli ingredienti nelle cucine di ristoranti, pizzerie, bar e attività di ristorazione. Realizzata in acciaio inox AISI 304, dispone di una capacità nominale di 240 litri e mantiene una temperatura di lavoro compresa tra +2°C e +8°C. Il sistema di refrigerazione statica è abbinato a una ventola interna per favorire una distribuzione più uniforme del freddo. Completa la dotazione il coperchio con apertura telescopica, il termostato elettronico e lo sbrinamento automatico.

Caratteristiche principali

La struttura in acciaio inox AISI 304 offre una superficie resistente e adatta alle esigenze igieniche degli ambienti professionali. Il vano interno, con dimensioni di 830 x 530 x 500 mm, permette di organizzare gli ingredienti destinati alla preparazione delle pietanze, mentre il coperchio ad apertura telescopica facilita l'accesso al contenuto durante il lavoro.

Il sistema refrigerante utilizza un evaporatore statico schiumato su tre lati, affiancato da una ventola che contribuisce a uniformare la temperatura all'interno del vano. La regolazione è affidata a un termostato elettronico, con temperatura operativa compresa tra +2°C e +8°C. Sono inoltre presenti lo sbrinamento automatico e l'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

La saladette viene fornita con 2 griglie GN 1/1 e 2 coppie di guide, per organizzare lo spazio

refrigerato secondo le necessità operative. È prevista anche una griglia intermedia GN 1/1 per porta nella configurazione descritta dal produttore. Le bacinelle GN non sono incluse e devono essere acquistate separatamente.

Specifiche tecniche

- Tipologia: saladette refrigerata professionale.
- Modello: G-S901S.
- Capacità nominale: 240 litri.
- Materiale di costruzione: acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione: statica con evaporatore schiumato su tre lati e ventola interna.
- Temperatura di lavoro: +2°C / +8°C.
- Temperatura massima ambientale: +32°C / 55% HR.
- Sbrinamento: automatico.
- Evaporazione acqua di condensa: automatica.
- Controllo della temperatura: elettronico.
- Coperchio: apertura telescopica.
- Isolamento termico: 40 mm.
- Gas refrigerante: R600a, GWP 3.
- Accessori in dotazione: 2 griglie GN 1/1 e 2 coppie di guide.
- Griglia intermedia: GN 1/1 per porta, secondo la configurazione indicata.
- Bacinelle GN: non incluse.
- Inversione porta: non prevista.
- Illuminazione interna: assente.
- Alimentazione: 230 V, monofase 1N, 50 Hz.
- Potenza: 155 W.
- Dimensioni esterne: 900 x 700 x 860 mm.
- Dimensioni interne: 830 x 530 x 500 mm.
- Peso netto: 72 kg.
- Peso lordo: 90 kg.

Vantaggi e utilizzo

La saladette G-S901S consente di mantenere gli ingredienti refrigerati e organizzati durante le operazioni di preparazione, ottimizzando lo spazio di lavoro nelle cucine professionali. La struttura in acciaio inox AISI 304, il coperchio telescopico e la combinazione tra evaporatore statico e ventola interna la rendono una soluzione funzionale per ristoranti, pizzerie, gastronomie e attività di ristorazione che necessitano di un piano refrigerato compatto e pratico da utilizzare.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	86
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2 / +8
Model Number for EPREL	G-S901
Temperatura	Temperatura Positiva