

SKU: GPS903

Forcar

Saladette refrigerata statica Modello G-PS903 tre porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-PS903 con piano in granito a tre porte

La saladette refrigerata statica modello **G-PS903** è un banco professionale con **struttura in acciaio inox AISI 304** e **piano di lavoro in granito**, progettato per la preparazione e la conservazione di ingredienti freschi in pizzerie, ristoranti, bar e cucine professionali. Il top in granito offre una superficie robusta, igienica e resistente al lavoro quotidiano, ideale per la stesura degli impasti e l'allestimento di condimenti e guarnizioni.

La configurazione superiore è studiata per ospitare fino a **8 vasche GN 1/6**, perfette per organizzare salse, formaggi, verdure e topping a portata di mano durante il servizio. Il vano inferiore, suddiviso in **tre porte** dotate di griglie GN 1/1, permette di mantenere in refrigerazione ulteriori scorte di ingredienti e semilavorati, garantendo una linea fredda completa e funzionale.

Caratteristiche principali

La saladette G-PS903 utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per una conservazione uniforme e delicata degli alimenti, mantenendo la temperatura interna nel range di esercizio compreso tra **+2 e +8 °C**. Il **coperchio ad apertura telescopica** consente di proteggere le vaschette superiori quando non in uso, contribuendo a preservare la temperatura e l'igiene dei prodotti contenuti.

Lo **sbrinamento automatico** e l'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** riducono gli interventi manuali e mantengono nel tempo l'efficienza del circuito frigorifero. Il **controllo**

elettronico della temperatura permette di impostare e monitorare con precisione le condizioni di esercizio, garantendo standard elevati di sicurezza alimentare.

L'isolamento con **spessore 40 mm** contribuisce a migliorare la tenuta termica del mobile e a contenere i consumi energetici, anche in ambienti di lavoro intensivi. Il circuito utilizza **gas R600a**, refrigerante ecologico in linea con le più recenti normative del settore.

Porte, vano interno e accessori

La saladette G-PS903 è dotata di **tre porte** che danno accesso a un vano refrigerato interno capiente, organizzato per ospitare griglie e contenitori Gastronorm. In dotazione sono fornite **3 griglie GN 1/1** e **3 coppie di guide**, che permettono di configurare in modo flessibile lo spazio interno in base alle esigenze operative della cucina.

Le dimensioni interne del vano, pari a **129,5 x 59,5 x 50 cm**, offrono una capacità complessiva di **400 litri**, sufficiente per gestire scorte di ingredienti, impasti e preparazioni pronte per il servizio. La struttura in acciaio inox AISI 304 e la cura dei dettagli costruttivi facilitano le operazioni di pulizia e sanificazione quotidiana.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Piano di lavoro in granito.
- Refrigerazione statica.
- Coperchio ad apertura telescopica.
- Dimensioni interne: 129,5 x 59,5 x 50 cm (L x P x H).
- Capacità superiore: 8 x GN 1/6.
- Max temperatura ambiente: +32 °C.
- Umidità ambiente massima: 55% HR.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione acqua condensa automatica.
- Controllo temperatura elettronico.
- Isolamento: 40 mm.
- Refrigerante: R600a.
- Potenza: 235 W.
- Alimentazione: 220-240 V / 50 Hz.
- In dotazione: 3 griglie GN 1/1 e 3 coppie di guide.
- Peso: 155 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 110 cm.
- Capacità: 400 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **G-PS903** è la soluzione ideale per pizzerie e cucine professionali che necessitano di un **banco con piano in granito e tre porte** in grado di combinare zona di

preparazione e ampio stoccaggio refrigerato. La capacità per 8 vasche GN 1/6, le griglie GN 1/1 in dotazione e il controllo elettronico della temperatura garantiscono una linea fredda sempre organizzata ed efficiente.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304, all’isolamento da 40 mm, allo sbrinamento automatico e al gas refrigerante R600a, questo modello assicura affidabilità, igiene e consumi contenuti, risultando particolarmente adatto per ristoranti, bar, gastronomie e laboratori che vogliono ottimizzare la preparazione a freddo mantenendo elevati standard qualitativi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	110
Capacità LT	400
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	G-PS903