

SKU: GPS903FC

Forcar

Saladette refrigerata statica in acciaio inox AISI 201 Modello G-PS903-FC tre porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica G-PS903-FC tre porte

La saladette refrigerata modello **G-PS903-FC** è progettata per la preparazione e la conservazione di **insalate, condimenti e ingredienti freschi**, offrendo un ampio vano refrigerato e un piano di lavoro pratico per ristoranti, bar, pizzerie, snack bar e gastronomie.

La struttura è realizzata in **acciaio inox AISI 201**, materiale resistente e igienico che assicura robustezza, facilità di pulizia e lunga durata anche in contesti di utilizzo intensivo.

Il **piano in granito** garantisce una superficie di lavoro stabile e robusta, ideale per la preparazione a freddo e per l'appoggio di vaschette e contenitori.

Caratteristiche principali

La G-PS903-FC adotta un sistema di **refrigerazione statica**, adatto alla corretta conservazione di prodotti freschi con una diffusione omogenea del freddo all'interno della vasca.

Il funzionamento è garantito fino a una **temperatura ambiente massima di +35 °C** con **umidità relativa del 50% HR**, assicurando prestazioni stabili anche durante i periodi di lavoro più intensi.

Il sistema di **sbrinamento automatico** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e riduce la necessità di interventi manuali, mantenendo efficiente il circuito frigorifero.

L'**evaporazione automatica dell'acqua di condensa** contribuisce a mantenere l'area di lavoro ordinata, evitando accumuli d'acqua e semplificando la gestione quotidiana.

L'isolamento con **spessore 40 mm** migliora la tenuta termica, favorendo il mantenimento della temperatura interna e l'ottimizzazione dei consumi energetici.

Come gas refrigerante viene utilizzato **R290**, fluido a basso impatto ambientale con buone prestazioni energetiche.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La saladette è dotata di **tre porte**, che consentono un accesso comodo e veloce al vano interno, facilitando le operazioni di carico e scarico di vaschette e ingredienti.

La vasca superiore è dimensionata per una capacità complessiva di **8 vasche GN 1/6**, ideale per suddividere salse, verdure, topping e altre preparazioni fredde in spazi dedicati.

In dotazione sono fornite **3 griglie GN 1/1** e **3 coppie di guide**, che permettono di organizzare i livelli interni in modo flessibile e modulare, adattandosi a diverse configurazioni di contenitori.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica in acciaio inox AISI 201 modello G-PS903-FC.
- Piano in granito.
- Refrigerazione statica.
- Dimensioni interne: L 129,3 x P 51,5 x H 50 cm.
- Capacità superiore: 8 vasche GN 1/6.
- Temperatura ambiente max: +35 °C / 50% HR.
- Sbrinamento automatico.
- Gas refrigerante: R290.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Controllo temperatura elettronico.
- Spessore isolamento: 40 mm.
- Potenza: 320 W.
- Alimentazione: 220-240 V / 50 Hz.
- Dotazione: 3 griglie GN 1/1, 3 coppie di guide.
- Peso: 184 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 102 cm.
- Capacità: 400 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **G-PS903-FC** a tre porte è la soluzione ideale per chi necessita di un **banco ingredienti ampio e ben organizzato** per insalate, condimenti e preparazioni fredde, con piano in granito e grande capacità interna.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 201, alla refrigerazione statica con sbrinamento automatico, all'isolamento da 40 mm e alla dotazione di griglie GN 1/1 e guide, rappresenta una scelta pratica,

igienica ed efficiente per ristoranti, bar, pizzerie e gastronomie che vogliono ottimizzare la propria linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	102
Capacità LT	400
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	G-PS903-FC