

SKU: GS400

Forcar

Saladette refrigerata statica Modello G-S400 una porta



Descrizione

Saladette refrigerata statica in acciaio inox AISI 304 con piano in polietilene

Questa saladette refrigerata e' progettata per supportare la preparazione e l'organizzazione degli ingredienti nelle attivita' di ristorazione, fast food e pizzeria. Appartenente alla linea Fast Food & Pizza Line, combina una struttura in acciaio inox AISI 304 con un piano di lavoro in polietilene e un sistema di conservazione a refrigerazione statica. La capacita' nominale di 109 litri e il coperchio ad apertura telescopica permettono di organizzare lo spazio interno e accedere agli ingredienti durante le normali operazioni di lavoro.

Caratteristiche principali

La struttura esterna e interna e' realizzata in acciaio inox AISI 304, materiale scelto per le attrezzature professionali destinate agli ambienti di preparazione alimentare. Il piano in polietilene completa la superficie di lavoro, offrendo un supporto funzionale per le operazioni di preparazione degli ingredienti.

Il sistema di raffreddamento e' di tipo statico, con evaporatore schiumato su tre lati. Una ventola interna contribuisce a rendere piu' uniforme la temperatura all'interno del vano refrigerato.

L'apparecchiatura e' progettata per lavorare con una temperatura compresa tra +2 e +8 °C, secondo i dati tecnici forniti.

La gestione della temperatura avviene tramite un termostato elettronico, che consente di controllare il funzionamento del sistema di refrigerazione. Lo sbrinamento e' automatico e anche l'evaporazione dell'acqua di condensa avviene automaticamente, riducendo la necessita' di interventi manuali dedicati a queste operazioni.

Il coperchio con apertura telescopica permette di accedere alla zona di conservazione degli ingredienti durante il servizio. La dotazione comprende una griglia intermedia GN 1/1 per porta e una coppia di guide, elementi utili per predisporre lo spazio interno. Le bacinelle per gli alimenti non sono incluse nella fornitura e devono essere acquistate separatamente, in base alle esigenze operative.

Specifiche tecniche

- Tipologia: saladette refrigerata professionale per la preparazione degli alimenti.
- Linea di appartenenza: Fast Food & Pizza Line, indicata per contesti di lavoro dedicati alla preparazione rapida e alla pizzeria.
- Refrigerazione: statica, con evaporatore schiumato su tre lati e ventola interna per favorire una distribuzione piu' uniforme della temperatura.
- Intervallo di temperatura: da +2 a +8 °C, per la conservazione refrigerata degli ingredienti nelle condizioni previste.
- Capacita' nominale: 109 litri, con vano interno dalle dimensioni dichiarate di 365 x 595 x 456 mm (altezza).
- Materiale di costruzione: acciaio inox AISI 304 per la struttura.
- Piano di lavoro: realizzato in polietilene.
- Apertura superiore: coperchio telescopico per facilitare l'accesso alla zona refrigerata.
- Controllo della temperatura: elettronico, per la gestione delle impostazioni di funzionamento.
- Sbrinamento: automatico.
- Evaporazione dell'acqua di condensa: automatica.
- Isolamento: spessore dichiarato di 35 mm.
- Gas refrigerante: R600a, con GWP dichiarato pari a 3.
- Alimentazione elettrica: 230 V, monofase 1N, frequenza 50 Hz.
- Potenza: 125 W.
- Temperatura massima dell'ambiente di lavoro: +30 °C con umidita' relativa del 55%.
- Accessori in dotazione: una griglia GN 1/1 e una coppia di guide.
- Bacinelle: escluse dalla fornitura.
- Illuminazione interna: assente.
- Inversione della porta: non prevista.
- Conformita' dichiarata: CE.
- Paese di origine: Cina (CN).
- Peso netto: 36 kg.
- Peso lordo: 41 kg.
- Dimensioni macchina dichiarate nella scheda tecnica: 435 x 700 x 870 mm, da verificare rispetto ai dati dimensionali originali.

Dimensioni e dati di trasporto

Per la pianificazione dello spazio di installazione e' importante considerare le dimensioni della macchina e quelle del vano interno, che identificano rispettivamente l'ingombro dell'attrezzatura e lo spazio disponibile per la conservazione refrigerata. I dati dimensionali della macchina sono riportati nella scheda tecnica originale come lunghezza 43,5, larghezza 70 e altezza 87; le unita' sono state interpretate come centimetri sulla base dei valori indicati, ma richiedono conferma prima della pubblicazione.

Per la spedizione, l'imballo presenta dimensioni dichiarate di 51 x 76 x 107 cm e un volume pari a 0,414 m3. Il peso lordo di 41 kg comprende il peso dell'apparecchiatura e dell'imballaggio secondo i dati forniti.

Vantaggi e utilizzo

Questa saladette refrigerata riunisce una struttura in acciaio inox AISI 304, un piano in polietilene e un sistema di refrigerazione statica assistito da ventola. Il controllo elettronico della temperatura, lo sbrinamento automatico e l'evaporazione automatica della condensa contribuiscono a semplificare la gestione quotidiana dell'attrezzatura. Il coperchio telescopico e gli accessori inclusi permettono di organizzare il vano secondo la configurazione di lavoro prevista, mentre la capacita' nominale di 109 litri la rende una soluzione da valutare per le esigenze di preparazione e conservazione refrigerata di fast food e pizzerie. Le bacinelle GN non sono comprese nella dotazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87
Capacità LT	109
Lunghezza (cm)	43.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	G-PS903
Temperatura	Temperatura Positiva