

SKU: GS902FC

Forcar

Saladette refrigerata statica in acciaio inox AISI 201 Modello G-S902-FC due porte



Descrizione

Saladette refrigerata statica in acciaio inox AISI 201 a due porte

La saladette refrigerata statica modello **G-S902-FC** è un banco a **due porte** in **acciaio inox AISI 201**, ideale per pizzerie, snack bar, ristoranti e gastronomie che necessitano di una postazione compatta per la preparazione di insalate, farciture e condimenti in bacinelle Gastronorm.

Il **coperchio ad apertura telescopica** protegge gli ingredienti durante le pause di lavoro, mentre il **piano in polietilene** offre una superficie di lavoro robusta e igienica per il taglio e l'assemblaggio delle preparazioni.

Caratteristiche principali

La G-S902-FC utilizza **refrigerazione statica** con **sbrinamento automatico**, che riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e semplifica la gestione quotidiana senza richiedere interventi manuali frequenti.

L'isolamento da **40 mm** contribuisce a migliorare la tenuta termica del mobile, mantenendo stabile la temperatura interna e contenendo i consumi energetici anche in ambienti di lavoro intensi.

Il sistema utilizza gas refrigerante **R600a** e lavora in condizioni ambientali fino a **+35 °C** con umidità

relativa al **50% HR**, in linea con le esigenze delle cucine professionali moderne.

Il **controllo elettronico della temperatura** permette di impostare e monitorare con precisione il range di esercizio, garantendo condizioni ottimali per la conservazione di verdure, salse e ingredienti freschi tra +2 e +8 °C.

Capacità GN, griglie e allestimento

La vasca superiore è progettata per ospitare **3 bacinelle GN 1/1**, consentendo di organizzare un'ampia selezione di ingredienti per insalate, pizze, panini e piatti freddi.

Il vano inferiore refrigerato dispone di **2 griglie GN 1/1** in dotazione e **2 coppie di guide**, che permettono di disporre bacinelle e contenitori in modo ordinato, sfruttando al meglio lo spazio interno.

L'evaporazione dell'acqua di condensa è **automatica**, riducendo la necessità di svuotare manualmente vaschette o bacini, e contribuendo a una gestione più agevole del banco nel corso della giornata.

Il peso complessivo di **75 kg** garantisce stabilità alla struttura, rendendo la saladette solida e affidabile anche in caso di utilizzo intensivo.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 201.
- Piano in polietilene.
- Refrigerazione statica.
- Coperchio ad apertura telescopica.
- Dimensioni interne: 97,2 x 51,2 x 50 cm (L x P x H).
- Capacità vasca superiore: 3 x GN 1/1.
- Temperatura ambiente max: +35 °C / 50% HR.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione acqua condensa automatica.
- Controllo temperatura elettronico.
- Isolamento: 40 mm.
- Potenza: 235 W.
- Alimentazione: 220-240 V / 50 Hz.
- Dotazione: 2 griglie GN 1/1 e 2 coppie di guide.
- Refrigerante: R600a.
- Peso: 75 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 104,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Capacità: 275 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica G-S902-FC a due porte è la soluzione ideale per chi cerca un **banco compatto per ingredienti e condimenti** in acciaio inox AISI 201, con vasca superiore per 3 GN

1/1, piano in polietilene e coperchio telescopico.

Grazie alla refrigerazione statica, allo sbrinamento automatico, all'isolamento da 40 mm, alle griglie GN 1/1 in dotazione e al controllo elettronico della temperatura, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per pizzerie, snack bar, ristoranti e gastronomie che vogliono mantenere gli ingredienti sempre freschi e pronti all'uso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	275
Lunghezza (cm)	104.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	+2/+8
Model Number for EPREL	G-S902-FC