

SKU: PS200-FC

## Forcar

# Saladette Refrigerata Statica ForCold Modello G-PS200-FC in acciaio inox AISI 201 statica GN 1/1 (53x32.5)



## Descrizione

### Saladette refrigerata statica ForCold in acciaio inox AISI 201 GN 1/1

La saladette refrigerata statica modello **G-PS200-FC** ForCold è un banco compatto in **acciaio inox AISI 201**, ideale per l'organizzazione di **ingredienti e condimenti in bacinelle GN 1/1** in ristoranti, pizzerie, snack bar e gastronomie che necessitano di una linea fredda sempre pronta all'uso.

La struttura solida in inox e il piano di lavoro anch'esso in **acciaio AISI 201** garantiscono igiene, robustezza e facilità di pulizia, rendendo questa saladette adatta a un utilizzo intensivo in ambienti professionali.

### Caratteristiche principali

La saladette G-PS200-FC utilizza **refrigerazione statica**, che assicura una conservazione delicata degli alimenti nel range di temperatura compreso tra **+2 e +8 °C**, ideale per insalate, verdure, salse e topping da servire freddi.

L'apparecchiatura è progettata per lavorare in ambienti con temperatura massima di **+35 °C** e umidità relativa del **50%**, garantendo prestazioni stabili anche in cucine e laboratori con ritmi

intensi.

Il sistema utilizza gas refrigerante **R600a** con un assorbimento di **235 W** e alimentazione **230 V / 50 Hz**, in linea con le moderne normative sulla refrigerazione professionale.

Lo **sbrinamento automatico** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, limitando la necessità di interventi manuali e contribuendo al mantenimento dell'efficienza del circuito frigorifero.

La conformità allo standard **Gastronorm 1/1 (53 x 32,5 cm)** consente di utilizzare bacinelle, griglie e accessori GN già presenti in cucina, semplificando l'integrazione della saladette nella linea di lavoro.

## Porte, griglie e allestimento

Nella parte inferiore la saladette è dotata di **2 porte refrigerate**, dietro le quali si trova un vano di stoccaggio dimensionato per bacinelle e contenitori GN, utile come riserva per il rifornimento della linea superiore.

Le dimensioni interne del vano sono **827 x 512 x 500 mm**, pari a una capacità complessiva di **240 litri**, che permette di gestire un buon volume di prodotti e semilavorati.

La dotazione di base include **2 guide per griglia**, mentre sono disponibili come optional una **coppia di guide aggiuntive**, una **griglia plastificata 1/1** e un **kit di 4 ruote Ø 50 con freno** in sostituzione dei piedini standard, per aumentare la flessibilità di allestimento e movimentazione.

Il peso di **72 kg** assicura stabilità alla struttura, rendendo il banco solido e affidabile anche in condizioni di utilizzo intenso.

## Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 201.
- Per ambienti max +35 °C / umidità relativa 50%.
- Refrigerazione statica.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 201.
- Assorbimento: 235 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Standard Gastronorm 1/1 (53 x 32,5 cm).
- Numero porte: 2.
- Dimensioni interne: 827 x 512 x 500 mm.
- Gas refrigerante: R600a.
- Sbrinamento automatico.
- Peso: 72 kg.

## Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 97 cm.
- Capacità: 240 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

## Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica ForCold G-PS200-FC è la soluzione ideale per chi cerca un **banco compatto GN 1/1** in acciaio inox AISI 201, pensato per organizzare e conservare ingredienti e

condimenti alla giusta temperatura in ambienti professionali.

Grazie alla struttura in inox, alla refrigerazione statica, allo sbrinamento automatico, alla compatibilità GN 1/1 e alle due porte con vano interno da 240 litri, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, pizzerie, bar e gastronomie che vogliono ottimizzare la linea fredda mantenendo qualità e freschezza degli alimenti.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	97
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PS200-FC