

SKU: PS300-FC

Forcar

Saladette Refrigerata Statica ForCold Modello G-PS300-FC in acciaio inox AISI 201 statica GN 1/1



Descrizione

Saladette refrigerata statica ForCold G-PS300-FC

La saladette refrigerata modello **G-PS300-FC** di ForCold è progettata per la conservazione e la preparazione di **insalate, condimenti e ingredienti freschi**, offrendo un vano refrigerato capiente e un piano di lavoro in acciaio inox adatto a cucine professionali, ristoranti, bar e gastronomie.

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

Caratteristiche principali

La G-PS300-FC utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, ideale per la conservazione di prodotti freschi, con una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella.

Il funzionamento è ottimizzato per ambienti con **temperatura massima di +32 °C** e **umidità relativa del 55%**, assicurando prestazioni affidabili anche durante i picchi di lavoro.

Il sistema di **sbrinamento automatico** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e limita gli interventi manuali, contribuendo a mantenere costante l'efficienza del circuito frigorifero.

Come fluido refrigerante viene impiegato **R600a**, gas a basso impatto ambientale che assicura buone prestazioni energetiche.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La saladette è dotata di **3 porte**, che consentono un accesso comodo e rapido al vano interno,

facilitando le operazioni di carico e scarico degli ingredienti durante il servizio.

Il **piano di lavoro in acciaio inox AISI 201** offre una superficie resistente e igienica per la preparazione a freddo di piatti, insalate e guarnizioni.

La configurazione interna è predisposta per l'utilizzo di **bacinelle GN 1/1** da 53 x 32,5 cm, permettendo una gestione ordinata e modulare di vaschette e contenitori (bacinelle da 1/3 indicate in dotazione).

Tra gli accessori opzionali sono disponibili **coppie di guide per griglia 1/1, griglie plastificate 1/1 e kit 4 ruote con freno**, utili per personalizzare la postazione in base alle esigenze operative.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica ForCold modello G-PS300-FC.
- Struttura in acciaio inox AISI 201.
- Per ambienti max +32 °C / umidità relativa 55%.
- Gastronorm 1/1 (cm 53 x 32,5).
- Refrigerazione statica.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 201.
- N. 3 porte.
- Assorbimento: 235 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Gas refrigerante: R600a.
- Dimensioni interne: 1293 x 515 x 500 mm.
- Dotazione: 7 bacinelle inox 1/3.
- Peso: 72 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 97 cm.
- Capacità: 392 litri.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **ForCold G-PS300-FC** è la scelta ideale per chi necessita di un **banco ingredienti ampio e versatile** per la gestione di insalate, contorni, condimenti e preparazioni fredde, con struttura in acciaio inox AISI 201 e capacità di quasi 400 litri.

Grazie alla refrigerazione statica con sbrinamento automatico, al piano di lavoro inox, alla dotazione di bacinelle 1/3 e alla predisposizione GN 1/1, rappresenta una soluzione pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar, gastronomie e tutte le attività che vogliono ottimizzare la propria linea fredda.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	97
Capacità LT	392
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PS300-FC