

SKU: PS900-FC

Forcar

Saladette Refrigerata Statica ForCold Modello G-PS900-FC in acciaio inox AISI 201 statica Lt GN 1/1



Descrizione

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

La saladette refrigerata statica modello **G-PS900-FC** ForCold è un banco compatto in **acciaio inox AISI 201**, progettato per la conservazione e l'organizzazione di **ingredienti e condimenti in bacinelle GN 1/1**, ideale per ristoranti, pizzerie, snack bar e gastronomie che necessitano di una linea fredda sempre pronta all'uso.

La struttura in acciaio inox e il piano di lavoro in **acciaio AISI 201** garantiscono robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questa saladette adatta a un utilizzo intensivo in ambienti professionali dove rapidità e ordine sono fondamentali.

Caratteristiche principali

La saladette G-PS900-FC utilizza **refrigerazione statica**, che assicura una conservazione delicata degli alimenti nel range di temperatura compreso tra **+2 e +8 °C**, particolarmente adatta per insalate, verdure, salse e topping da servire freddi.

L'apparecchiatura è progettata per funzionare correttamente in ambienti con temperatura massima

di **+35 °C** e umidità relativa del **50%**, assicurando prestazioni stabili anche in cucine e laboratori con ritmi di lavoro elevati.

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

Lo **sbrinamento automatico** riduce la formazione di ghiaccio sull'evaporatore, richiedendo meno interventi manuali e mantenendo nel tempo l'efficienza del sistema di raffreddamento.

La compatibilità con lo standard **Gastronorm 1/1 (53 x 32,5 cm)** consente l'uso di bacinelle, griglie e accessori GN già presenti in cucina, favorendo una rapida integrazione della saladette nella linea di preparazione esistente.

Porte, vano interno e accessori

La saladette G-PS900-FC è dotata di **2 porte**, dietro le quali è presente un vano refrigerato per lo stoccaggio di bacinelle e contenitori GN, utilizzabile come riserva per il rifornimento della zona superiore di lavoro.

Le dimensioni interne del vano sono **827 x 512 x 500 mm**, con una capacità complessiva di **240 litri**, che consente di gestire una buona quantità di ingredienti, semilavorati e prodotti pronti all'uso.

La dotazione di base prevede la sola struttura con predisposizione per griglie e bacinelle, mentre sono disponibili come optional una **coppia di guide per griglia 1/1 (53 x 32,5 cm)**, una **griglia plastificata 1/1** e un **kit di 4 ruote Ø 50 con freno** in sostituzione dei piedini standard, per agevolare lo spostamento del mobile.

Il peso di **98 kg** conferisce solidità e stabilità alla struttura, rendendo la saladette affidabile anche in contesti di utilizzo intensivo e continuativo.

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.
- Capacità: 240 litri.
- Gas refrigerante: R600a.
- Sbrinamento automatico.
- Peso: 98 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 107,5 cm.
- Capacità: 240 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica ForCold G-PS900-FC è la scelta ideale per chi necessita di un **banco GN 1/1 compatto** in acciaio inox AISI 201, pensato per organizzare e mantenere alla giusta temperatura ingredienti e condimenti in ambienti professionali.

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

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	107.5
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-PS900-FC