

SKU: S900-FC

Forcar

Saladette Refrigerata Statica ForCold Modello G-S900-FC per insalate in acciaio inox AISI 201 statica Gastronorm 1/1



Descrizione

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

La saladette refrigerata statica modello **G-S900-FC** ForCold è pensata per la preparazione e il servizio di **insalate e linee fredde** in ristoranti, pizzerie, snack bar e gastronomie che necessitano di avere ingredienti freschi sempre a portata di mano in uno spazio compatto e funzionale.

Realizzata in **acciaio inox AISI 201**, offre una struttura robusta, igienica e facilmente sanificabile, con vano inferiore refrigerato a due porte e piano superiore predisposto per bacinelle GN, ideale per organizzare verdure, condimenti, topping e ingredienti per piatti freddi.

Caratteristiche principali

La saladette G-S900-FC è dotata di **refrigerazione statica**, soluzione che assicura una conservazione delicata dei prodotti freschi nel range di temperatura compreso tra **2 e 8 °C**, particolarmente indicata per verdure, insalate e ingredienti che non richiedono aria forzata.

L'isolamento efficace e l'impiego di gas refrigerante **R600A** contribuiscono a ridurre i consumi energetici e l'impatto ambientale, mantenendo al contempo una temperatura stabile anche con

utilizzi frequenti durante il servizio.

Il mobile è idoneo all'utilizzo in ambienti con temperatura massima di **+35 °C** e umidità relativa del **50%**, caratteristica importante per le cucine professionali che lavorano con carichi e ritmi elevati.

Il termoregolatore e lo sbrinamento automatico semplificano la gestione quotidiana dell'apparecchiatura, riducendo gli interventi manuali e garantendo condizioni di conservazione costanti nel tempo.

La conformità allo standard **Gastronorm 1/1** consente di utilizzare bacinelle e griglie di formato universale, facilitando l'integrazione della saladette all'interno della linea fredda esistente.

Porte, griglie e allestimento

Nella parte inferiore il mobile è dotato di **2 porte refrigerate**, che proteggono il vano di stoccaggio e permettono di tenere in riserva ulteriori ingredienti o bacinelle GN pronte all'uso, ottimizzando gli spazi nella zona di preparazione.

L'allestimento interno comprende **2 griglie GN 1/1 (53 x 32,5 cm)**, supportate da **guide** che permettono di posizionare e gestire bacinelle e contenitori in modo ordinato; ulteriori guide e griglie possono essere aggiunte come optional.

La capacità del piano superiore prevede l'alloggiamento di **2 bacinelle GN 1/1 (53 x 32,5 cm)** e **3 bacinelle GN 1/6 (17,6 x 16,2 cm)**, permettendo di configurare la zona ingredienti con un buon numero di vaschette per condimenti, salse e verdure.

In dotazione è prevista una **coppia di guide per griglie**, mentre ulteriori accessori come griglie aggiuntive e kit di ruote con freno possono essere scelti in fase di configurazione per adattare la saladette alle esigenze specifiche del locale.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 201.
- Refrigerazione statica.
- Adatta per ambienti max +35 °C / umidità relativa 50%.
- Assorbimento: 235 W.
- Standard Gastronorm 1/1 (53 x 32,5 cm).
- Alimentazione: 230 V / 1 / 50 Hz.
- Numero porte refrigerate: 2.
- Dimensioni interne: 82 x 51 x 50 cm (L x P x h).
- Capacità bacinelle superiori: 2 GN 1/1 (53 x 32,5 cm) + 3 GN 1/6 (17,6 x 16,2 cm).
- Griglie in dotazione: 2 griglie 1/1 (53 x 32,5 cm).
- Gas refrigerante: R600A.
- Sbrinamento automatico.
- Bacinelle non comprese.
- Dotazione di serie: n. 2 guide per griglie.
- Peso: 65 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Tipologia porte: porte cieche refrigerate.

- Numero porte: 2 porte.
- Capacità: 240 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica ForCold G-S900-FC è la scelta ideale per chi cerca una **banco refrigerato compatto per insalate**, in grado di combinare piano di preparazione, esposizione degli ingredienti e stoccaggio refrigerato in un'unica soluzione.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 201, alla refrigerazione statica, alla compatibilità GN 1/1, alle porte refrigerate con griglie e alla capacità di 240 litri, questa saladette rappresenta una soluzione pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, pizzerie, snack bar e gastronomie che vogliono velocizzare il servizio mantenendo ingredienti freschi sempre a temperatura controllata.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	240
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-S900-FC