

SKU: S901-FC

Forcar

Saladette Refrigerata Statica ForCold Modello G-S901-FC per sandwich in acciaio inox AISI 201 statica Gastronorm 1/1



Descrizione

Saladette refrigerata statica ForCold per sandwich GN 1/1

La saladette refrigerata statica modello **G-S901-FC** ForCold è progettata per la preparazione di **sandwich e panini**, ideale per bar, paninoteche, snack bar, pizzerie al taglio e gastronomie che necessitano di avere ingredienti freschi sempre a portata di mano in uno spazio compatto e funzionale.

La struttura in **acciaio inox AISI 201** assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre il vano inferiore refrigerato a due porte consente lo stoccaggio di ulteriori bacinelle e ingredienti, ottimizzando gli spazi nella zona di preparazione.

Caratteristiche principali

La saladette G-S901-FC utilizza **refrigerazione statica**, ideale per la conservazione delicata di verdure, salumi, formaggi e condimenti nel range di temperatura compreso tra **2 e 8 °C**, mantenendo la freschezza degli ingredienti senza eccessiva disidratazione.

L'apparecchiatura è dimensionata per lavorare in ambienti con temperatura massima di **+35 °C** e umidità relativa del **50%**, garantendo stabilità di resa anche in cucine e laboratori con carichi di lavoro intensi.

Il sistema utilizza gas refrigerante **R600a**, soluzione ecologica con buone prestazioni e consumi contenuti, in linea con le normative più recenti sulla refrigerazione professionale.

Lo **sbrinamento automatico** semplifica la gestione quotidiana, riducendo gli interventi manuali e mantenendo costante l'efficienza del circuito frigorifero anche in caso di aperture frequenti delle porte.

Il **piano di lavoro in acciaio inox AISI 201** offre una superficie robusta e igienica per l'assemblaggio di panini e piatti freddi, con la possibilità di collocare sul top le bacinelle GN per i vari ingredienti.

Porte, griglie e allestimento

Nella parte inferiore la saladette è dotata di **2 porte refrigerate**, che proteggono il vano di stoccaggio e permettono di conservare ingredienti e bacinelle GN in riserva, pronti per il rifornimento della linea superiore.

La dotazione di serie comprende **2 guide per griglie** e **2 griglie GN 1/1**, sulle quali è possibile appoggiare contenitori gastronomi e vaschette; sono disponibili come optional ulteriori coppie di guide, griglie plastificate 1/1, un kit di **4 ruote Ø 50 con freno** in sostituzione dei piedini standard e un **set da 2 cassette** per aumentare la flessibilità di allestimento.

La compatibilità **Gastronom 1/1** garantisce l'utilizzo di accessori standard (bacinelle, coperchi, griglie), facilitando l'integrazione della saladette con le attrezzature già presenti in laboratorio.

La **classe energetica E** descritta in scheda tecnica inquadra i consumi dell'apparecchiatura, consentendo di valutare il rapporto tra prestazioni e spesa energetica nell'ambito della propria attività.

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.
- Alimentazione: 230 V / 1 / 50 Hz.
- Assorbimento: 235 W.
- Numero porte refrigerate: 2.
- Dimensioni interne: 82,7 x 51,2 x 50 cm.
- Gas refrigerante: R600a.
- Sbrinamento automatico.
- Dotazione di serie: n. 2 guide per griglie, n. 2 griglie GN 1/1.
- Classe energetica: E.
- 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-S901-FC è la soluzione ideale per chi cerca un **banco compatto per sandwich**, in grado di combinare piano di preparazione, esposizione ingredienti e vano di riserva refrigerato in un'unica attrezzatura.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 201, alla refrigerazione statica, alla capacità di 240 litri, alle 2 porte refrigerate e alla dotazione di griglie GN 1/1, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per bar, paninoteche, pizzerie e gastronomie che vogliono velocizzare il servizio mantenendo ingredienti sempre freschi e alla giusta temperatura.

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-S901-FC