

SKU: S903-FC

Forcar

Saladette Refrigerata Statica ForCold Modello G-S903-FC per insalate in acciaio inox AISI 201 statica Gastronorm 1/1



Descrizione

Saladette refrigerata statica ForCold G-S903-FC

La saladette refrigerata modello **G-S903-FC** di ForCold è studiata per la preparazione e la conservazione di **insalate, condimenti e ingredienti freschi**, offrendo un pratico banco lavoro per cucine professionali, ristoranti, bar, paninoteche e gastronomie.

La struttura è realizzata in **acciaio inox AISI 201**, materiale resistente e igienico che assicura solidità nel tempo e grande facilità di pulizia, anche in contesti di utilizzo intensivo.

La vasca superiore è dimensionata per accogliere **bacinelle Gastronorm 1/1** (non comprese nella dotazione), permettendo di organizzare in modo ordinato ingredienti e preparazioni per il servizio a freddo.

Caratteristiche principali

La G-S903-FC utilizza un sistema di **refrigerazione statica** che garantisce una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, ideale per la conservazione di verdure, salse e prodotti pronti al consumo.

Il funzionamento è ottimizzato per ambienti con **temperatura massima di +35 °C** e **umidità relativa del 50%**, assicurando prestazioni affidabili anche durante i picchi di lavoro tipici del

servizio.

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.

Il refrigerante utilizzato è **R600a**, gas a basso impatto ambientale che garantisce buone prestazioni energetiche e tempi di raggiungimento temperatura contenuti.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

Questa saladette è equipaggiata con **3 porte refrigerate**, che consentono un accesso comodo e rapido al vano interno, riducendo le dispersioni di freddo durante le aperture frequenti.

All'interno sono presenti di serie **3 griglie 1/1** (una per porta) e **3 coppie di guide**, che permettono di regolare i livelli di appoggio e di configurare in modo flessibile l'organizzazione delle bacinelle e dei contenitori.

Le bacinelle **GN 1/1** non sono comprese nella dotazione standard, lasciando all'operatore la libertà di scegliere il numero e il tipo di contenitori più adatti al proprio servizio.

Tra gli accessori opzionali sono disponibili **guide aggiuntive, griglie plastificate, kit ruote con freno e set cassette**, utili per personalizzare ulteriormente l'attrezzatura in base alle esigenze operative.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica ForCold modello G-S903-FC per insalate.
- Struttura in acciaio inox AISI 201.
- Per ambienti max +35 °C / umidità relativa 50%.
- Gastronorm 1/1 (cm 53 x 32,5).
- Refrigerazione statica.
- Assorbimento: 235 W.
- Alimentazione: 230 V / 1 / 50 Hz.
- Gas refrigerante R600a.
- N. 3 porte refrigerate.
- Dotazione di serie: n. 3 guide per griglie e n. 3 griglie.
- N. 3 griglie 1/1 (cm 53 x 32,5) (n. 1 per porta).
- Capacità bacinelle: n. 4 GN 1/1 (cm 53 x 32,5).
- Bacinelle non comprese.
- Sbrinamento automatico.
- Peso: 104 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 86 cm.
- Capacità: 368 litri.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **ForCold G-S903-FC** è una soluzione ideale per chi necessita di un **banco ingredienti ampio e organizzato** per la preparazione di insalate, farciture e piatti freddi,

con tre porte refrigerate e vasca superiore predisposta per bacinelle GN 1/1.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 201, alla refrigerazione statica con sbrinamento automatico, alla capacità di 368 litri e alla dotazione di griglie e guide, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per ristoranti, bar, gastronomie e laboratori che vogliono ottimizzare la gestione della linea fredda di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	86
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	136.5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-S903-FC