

SKU: S903TOP-FC

Forcar

Saladette Refrigerata Statica ForCold Modello G-S903TOP-FC per sandwich in acciaio inox AISI 201 statica Gastronorm 1/1



Descrizione

Saladette refrigerata statica ForCold G-S903TOP-FC

La saladette refrigerata modello **G-S903TOP-FC** di ForCold è progettata per la **preparazione di sandwich e panini**, offrendo un ampio piano di lavoro in acciaio e una capiente zona refrigerata per ingredienti e farciture.

La struttura è interamente realizzata in **acciaio inox AISI 201**, materiale resistente e igienico che assicura solidità, facilità di pulizia e lunga durata anche in ambienti di lavoro intensivi.

Il piano superiore in **acciaio inox** è ideale come superficie di preparazione per sandwich, tramezzini e snack, mantenendo gli ingredienti freschi sempre a portata di mano.

Caratteristiche principali

La G-S903TOP-FC utilizza un sistema di **refrigerazione statica**, adatto alla conservazione di ingredienti freschi e preparazioni fredde, con una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella.

L'apparecchiatura è dimensionata per funzionare in ambienti con **temperatura massima di +35 °C** e **umidità relativa del 50%**, garantendo prestazioni stabili anche durante i momenti di maggiore lavoro.

Il sistema di **sbrinamento automatico** limita la formazione di ghiaccio sull'evaporatore e riduce gli

interventi di manutenzione manuale, mantenendo efficiente il circuito frigorifero.

Come fluido refrigerante viene impiegato **R600a**, gas a basso impatto ambientale che coniuga buone prestazioni energetiche e affidabilità di esercizio.

Dotazioni, porte e praticità d'uso

La saladette è equipaggiata con **3 porte refrigerate**, che permettono un accesso rapido e comodo al vano interno e contribuiscono a ridurre le dispersioni di freddo durante le aperture frequenti.

All'interno sono presenti di serie **3 griglie 1/1** e **3 coppie di guide**, che consentono di modulare i livelli di appoggio e di organizzare in modo flessibile bacinelle e contenitori.

La macchina è predisposta per **bacinelle Gastronorm 1/1** da cm 53 x 32,5, permettendo una gestione razionale degli ingredienti per linee sandwich, snack bar e paninoteche.

Tra gli accessori opzionali sono disponibili **coppie di guide aggiuntive, griglie plastificate 1/1, kit 4 ruote con freno e set 2 cassette**, per personalizzare la configurazione in base alle esigenze operative.

Specifiche tecniche

- Saladette refrigerata statica ForCold modello G-S903TOP-FC per sandwich.
- Struttura in acciaio inox AISI 201.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 201.
- Per ambienti max +35 °C / umidità relativa 50%.
- Gastronorm 1/1 (cm 53 x 32,5).
- Refrigerazione statica.
- Sbrinamento automatico.
- Assorbimento: 235 W.
- Alimentazione: 230 V / 1 / 50 Hz.
- Gas refrigerante R600a.
- N. 3 porte refrigerate.
- Dimensioni interne: L 129,3 x P 51,5 x h 50 cm.
- Dotazione di serie: n. 3 guide per griglie.
- N. 3 griglie 1/1 (cm 53 x 32,5).
- Classe energetica: E.
- Peso: 110 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 136,5 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Capacità: 368 litri.
- Temperatura di esercizio: 2 / 8 °C.

Vantaggi e utilizzo

La saladette refrigerata statica **ForCold G-S903TOP-FC** è la soluzione ideale per chi necessita di un **banco ingredienti ampio e funzionale** per la preparazione di sandwich, panini e snack, con un grande vano refrigerato e un comodo piano di lavoro in acciaio.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 201, alla refrigerazione statica con sbrinamento automatico,

alla capacità di 368 litri e alla dotazione di porte, griglie e guide, rappresenta una scelta pratica, igienica ed efficiente per paninoteche, bar, fast food e cucine professionali che vogliono ottimizzare la propria linea fredda di preparazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Capacità LT	368
Lunghezza (cm)	136,5
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	2 / 8
Model Number for EPREL	G-S903TOP-FC