

Mesón Saladette Acero VMRSL-385 BENEFIT VENTUS

SKU: 4209V | Categorías: Salseras Refrigeradas | Stock: En stock



Descripción

El Mesón Saladette Acero VMRSL-385 BENEFIT es una solución de refrigeración eficiente, robusta y versátil, diseñada especialmente para facilitar la preparación y conservación de ingredientes en cocinas profesionales.

Gracias a su fabricación 100% en acero inoxidable 201, garantiza higiene, durabilidad y fácil limpieza, adaptándose perfectamente a restaurantes, locales de comida rápida, barras de ensaladas y servicios de catering.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VMRSL-385 BENEFIT
- **Capacidad:** 370 litros
- **Dimensiones:** 136,5 x 87 x 70 cm
- **Peso Neto / Bruto:** 107 kg / 117 kg
- **Temperatura de trabajo:** +2°C a +8°C
- **Potencia:** 320 W
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Refrigerante Mesón Saladette Acero VMRSL-385 BENEFIT:** R134a
- **Sistema de frío:** Estático
- **Control de temperatura:** Termostato digital
- **Compresor:** EMBRACO, de alto rendimiento
- **Incluye depósitos GN:**
 - 2 depósitos GN 1/2

- 4 depósitos GN 1/6
- 4 depósitos GN 1/3
- 4 depósitos GN 1/4
- **Tapa superior:** Abatible, cubre depósitos
- **Puertas:** Abatibles en acero inoxidable
- **Parrillas:** Regulables
- **Base:** Patas ajustables en altura
- **Medidas del empaque:** 141x105 x 75 cm

Atributos Destacados Mesón Saladette Acero VMRSL-385 BENEFIT:

- **Gran capacidad de organización:** Incluye múltiples depósitos GN de diversos tamaños, permitiendo una clasificación eficiente de ingredientes.
- **Diseño resistente y profesional:** Toda su estructura en acero inoxidable 201 asegura larga vida útil y cumplimiento con normas de higiene alimentaria.
- **Temperatura controlada:** Termostato digital y compresor EMBRACO que aseguran un enfriamiento constante entre +2°C y +8°C, ideal para alimentos frescos.
- **Comodidad y adaptabilidad:** Tapa superior abatible, puertas de acero y patas ajustables facilitan su uso en cualquier entorno profesional.

Usos Sugeridos:

- Ideal para la preparación rápida de platos como ensaladas, pizzas, sándwiches, sushi y wraps.
- Recomendado para restaurantes, food trucks, hoteles, casinos, panaderías y negocios de comida al paso.

Tips de Mantenimiento Mesón Saladette Acero VMRSL-385 BENEFIT:

- Limpia a diario la superficie y los depósitos con productos neutros y paños suaves para evitar corrosión.
- Asegúrate de mantener las ventilaciones despejadas y limpia el sistema de refrigeración al menos una vez al mes.
- Evita cargar alimentos calientes directamente en los compartimentos para no alterar la temperatura interna.
- Verifica regularmente el correcto funcionamiento del termostato digital.

Con su diseño práctico, amplio espacio interior y alta eficiencia, el **Mesón Saladette VMRSL-385 VENTUS** es una herramienta clave para cocinas que requieren velocidad, organización y conservación precisa.

Mesón Saladette Acero VMRSL-385 BENEFIT de 370 litros, fabricado íntegramente en acero inoxidable.

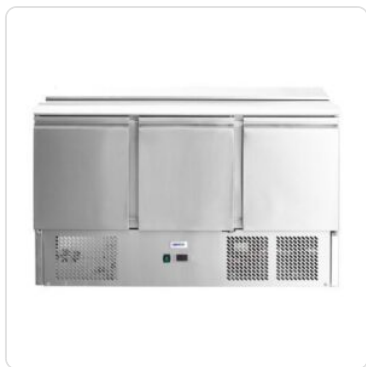
Incluye 14 depósitos GN de distintos tamaños, termostato digital, compresor EMBRACO y sistema de frío estático.

Ideal para restaurantes, barras de ensaladas y cocinas profesionales que necesitan máxima organización y eficiencia.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	75 x 145 x 95 cm
Peso	117 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 26/03/2026 15:33