

Mesón Saladette Mármol VMRSL-390 BENEFIT VENTUS

SKU: 4206 | Categorías: Salseras Refrigeradas | Stock: En stock



Descripción

El Mesón Saladette Mármol VMRSL-390 BENEFIT es la elección perfecta para cocinas profesionales que buscan un equilibrio entre funcionalidad, diseño elegante y eficiencia en la conservación de alimentos.

Gracias a su **cubierta de mármol**, vitrina de vidrio templado y estructura en acero inoxidable, este equipo ofrece una superficie de trabajo robusta, higiénica y visualmente atractiva, ideal para la preparación y exhibición de ingredientes frescos.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VMRSL-390 BENEFIT
- **Capacidad neta/bruta:** 288 / 290 litros
- **Dimensiones:** 900 x 700 x 1080 mm
- **Peso neto / bruto:** 92 kg / 100 kg
- **Potencia:** 210 W
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Temperatura de trabajo:** +2°C a +8°C
- **Sistema de refrigeración Mesón Saladette Mármol VMRSL-390 BENEFIT:** Estático
- **Control de temperatura:** Termostato digital ajustable
- **Compresor:** EMBRACO
- **Cubierta:** Mármol de alta resistencia
- **Vitrina:** Vidrio templado con visibilidad total
- **Puertas:** Abatibles de acero inoxidable

- **Parrillas:** Regulables
- **Depósitos incluidos:** 5 GN 1/6 de 150 mm de profundidad

Atributos Destacados Mesón Saladette Mármol VMRSL-390 BENEFIT:

- **Elegancia y durabilidad:** Su cubierta de mármol no solo es resistente al uso intensivo, sino que también eleva la presentación del área de trabajo.
- **Conservación segura y precisa:** Gracias al sistema de frío estático y al termostato digital, mantiene ingredientes frescos entre 2°C y 8°C de manera estable.
- **Exhibición profesional:** La vitrina de vidrio templado permite una visualización clara y ordenada de los ingredientes o productos listos para servir.
- **Optimización del espacio:** Ideal para locales con espacio limitado, sin comprometer la capacidad de almacenamiento ni la funcionalidad.

Usos Sugeridos:

- Ideal para preparar y exhibir ensaladas, toppings, ingredientes para pizzas, wraps, poke bowls, sushi o platos fríos listos para servir.
- Recomendado para restaurantes, hoteles, barras de ensaladas, locales de comida rápida y cocinas industriales.

Tips de Mantenimiento Mesón Saladette Mármol VMRSL-390 BENEFIT:

- Limpia diariamente la cubierta de mármol y los depósitos con productos neutros y paños suaves.
- Evita derrames prolongados o productos abrasivos que puedan afectar la estética del mármol o el acero.
- Revisa con regularidad el correcto funcionamiento del termostato y el estado del compresor EMBRACO.
- No sobrecargues los compartimentos y asegúrate de permitir una buena circulación del aire frío en el interior.

El **Mesón Saladette Mármol VMRSL-390 BENEFIT VENTUS** es una herramienta de trabajo esencial que destaca no solo por su eficiencia y capacidad, sino también por su estilo y calidad constructiva, haciendo de cualquier cocina profesional un espacio más organizado, atractivo y funcional.

Mesón Saladette Mármol VMRSL-390 BENEFIT con capacidad de 288 litros.

Incluye 5 depósitos GN 1/6, termostato digital ajustable y compresor EMBRACO.

Ideal para restaurantes y cocinas profesionales que buscan eficiencia con presentación de alto nivel.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	75 x 100 x 95 cm
Peso	100 kg

Galería de imágenes





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

Documento generado automáticamente el 24/03/2026 04:58