

Meson Saladette Acero VMRSL-370 BENEFIT VENTUS

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



Descripción

El Meson Saladette Acero VMRSL-370 BENEFIT es la solución ideal para cocinas profesionales que buscan eficiencia, orden y conservación óptima de ingredientes frescos.

Su estructura robusta, totalmente fabricada en **acero inoxidable 201**, asegura durabilidad, fácil limpieza y una presentación impecable en cualquier ambiente gastronómico.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VMRSL-370 BENEFIT
- **Capacidad total:** 240 litros
- **Dimensiones:** 90 x 95 x 70 cm
- **Dimensiones del empaque:** 95 x 115 x 75 cm
- **Peso neto/bruto:** 80 kg / 88 kg
- **Rango de temperatura:** +2 °C a +8 °C
- **Potencia Meson Saladette Acero VMRSL-370 BENEFIT:** 210 W
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Refrigerante:** R134a
- **Sistema de frío:** Estático
- **Compresor:** EMBRACO de alta eficiencia
- **Control de temperatura:** Termostato digital ajustable
- **Incluye:**

- 5 depósitos gastronómicos GN 1/6
- Parrillas internas regulables
- Tapa abatible de acero

Atributos Destacados Meson Saladette Acero VMRSL–370 BENEFIT:

- **Construcción Premium:** Fabricada completamente en acero inoxidable (interior y exterior), resistente a la corrosión y fácil de sanitizar.
- **Almacenamiento Inteligente:** 5 depósitos GN 1/6 incluidos, protegidos por tapa abatible, más espacio interno con parrillas ajustables.
- **Refrigeración precisa y eficiente:** El compresor EMBRACO y el sistema de frío estático mantienen los alimentos frescos y listos para el servicio.
- **Diseño adaptable:** Base con patas ajustables en altura, ideal para adaptarse a diferentes superficies o flujos de trabajo en cocina.

Usos Sugeridos:

- **Restaurantes y cocinas comerciales:** Para mantener ingredientes organizados y fríos durante la preparación.
- **Pizzerías y sandwicherías:** Ideal para toppings, vegetales, salsas y más, listos para montar platos al instante.
- **Hoteles, buffets y casinos:** Perfecta para estaciones de autoservicio o preparación en alta demanda.

Tips de Mantenimiento Meson Saladette Acero VMRSL–370 BENEFIT:

- **Limpieza diaria:** Usa un paño húmedo y detergente neutro para limpiar interior, exterior y tapa abatible.
- **Cuidado de los depósitos GN:** Lava y seca luego de cada jornada para asegurar higiene.
- **Revisión técnica:** Verifica el termostato y el compresor regularmente para mantener una temperatura estable.
- **Evita sobrecarga:** No bloquee las salidas de aire frío para asegurar una correcta distribución del frío.

Ventajas Adicionales:

- **Bajo consumo energético,** gracias a su compresor EMBRACO de alta eficiencia.
- **Manejo organizado de ingredientes,** con compartimientos claramente definidos.
- **Apariencia profesional,** ideal para entornos de atención directa al cliente.

El **Mesón Saladette VMRSL–370 BENEFIT VENTUS** no solo optimiza el almacenamiento y preparación de alimentos frescos, sino que también eleva el estándar de presentación y eficiencia operativa de tu cocina.

Meson Saladette Acero VMRSL–370 BENEFIT, capacidad de 240 litros.

Incluye 5 depósitos GN 1/6, termostato digital, sistema de frío estático y compresor EMBRACO.

Ideal para conservar ingredientes frescos y organizados en restaurantes, pizzerías, buffets y cocinas comerciales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	75 x 100 x 95 cm
Peso	88 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>
Documento generado automáticamente el 04/02/2026 04:56