

Mesón Saladette Acero VMRSL-375 BENEFIT VENTUS

SKU: 4213 | Categorías: Salseras Refrigeradas | Stock: En stock



Descripción

El Mesón Saladette Acero **VMRSL-375 BENEFIT** ha sido diseñado para responder a las necesidades más exigentes del rubro gastronómico, combinando capacidad, durabilidad y eficiencia en un solo equipo.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable 201, este modelo garantiza una estructura robusta, higiénica y de fácil mantenimiento, ideal para restaurantes, casinos, hoteles, pizzerías y locales de comida rápida.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VMRSL-375 BENEFIT
- **Capacidad:** 370 litros
- **Dimensiones:** 136,5 x 95 x 70 cm
- **Peso Neto / Bruto:** 140 kg / 155 kg
- **Temperatura de trabajo:** +2°C a +8°C
- **Potencia:** 320 W
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Refrigerante:** R134a
- **Sistema de frío:** Estático
- **Control de temperatura Mesón Saladette Acero VMRSL-375 BENEFIT:** Termostato digital
- **Compresor:** EMBRACO
- **Incluye:** 8 depósitos gastronómicos GN 1/6
- **Tapas superior:** Abatible, cubre depósitos

- **Puertas:** Abatibles en acero inoxidable
- **Parrillas:** Regulables
- **Base:** Patas con altura ajustable
- **Medidas del empaque:** 141 x 115 x 75 cm

Atributos Destacados Mesón Saladette Acero VMRSL-375 BENEFIT:

- **Construcción resistente y profesional:** Toda su estructura en acero inoxidable 201 ofrece alta resistencia a la corrosión, ideal para ambientes de trabajo intensivo.
- **Control preciso del frío:** El termostato digital y el compresor EMBRACO garantizan una temperatura estable entre +2°C y +8°C, adecuada para conservar ingredientes frescos.
- **Gran capacidad y organización:** Los 8 depósitos GN 1/6 incluidos permiten mantener múltiples ingredientes organizados, listos para su uso inmediato.
- **Diseño ergonómico:** Las puertas abatibles, la tapa superior y las patas ajustables brindan comodidad y adaptabilidad al flujo de trabajo en cocina.

Usos Sugeridos:

- Ideal para la preparación y exhibición de ensaladas, toppings, ingredientes de pizzas o sándwiches, y alimentos fríos listos para servir.
- Recomendado para cocinas industriales, barras de ensaladas, locales de comida rápida, fuentes de soda y catering profesional.

Tips de Mantenimiento Mesón Saladette Acero VMRSL-375 BENEFIT:

- Limpia todas las superficies de acero con paños suaves y productos neutros, evitando el uso de abrasivos.
- Verifica semanalmente el estado del sistema de refrigeración y la limpieza de los ventiladores.
- Evita introducir alimentos calientes directamente en los depósitos, para no comprometer el sistema de frío.
- Asegúrate de mantener los drenajes limpios y despejados para evitar acumulación de humedad.

El **Mesón Saladette VENTUS VMRSL-375 BENEFIT** es la combinación perfecta entre eficiencia operativa, presentación profesional y durabilidad, convirtiéndose en un aliado imprescindible para tu cocina comercial.

Mesón Saladette Acero VMRSL-375 BENFIT con capacidad de 370 litros.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable, incluye 8 depósitos GN 1/6.

Ideal para restaurantes, cocinas industriales y locales de comida rápida que requieren higiene, durabilidad y eficiencia.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	75 x 145 x 100 cm
Peso	155 kg

Galería de imágenes





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

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 11:16