

Mesón Saladette Mármol VMRSL-395 VENTUS

SKU: 4210 | Categorías: Salseras Refrigeradas | Stock: En stock



Descripción

El Mesón Saladette Mármol VMRSL-395 VENTUS es una solución integral para la preparación, conservación y exhibición de alimentos fríos en entornos gastronómicos exigentes.

Su diseño robusto y elegante, con cubierta de mármol y vitrina de vidrio templado, no solo mejora la funcionalidad operativa, sino que también aporta una presentación de alto nivel.

Ideal para restaurantes, pizzerías, hoteles y locales de comida rápida que requieren eficiencia y estilo en sus líneas de trabajo.

Especificaciones Técnicas Mesón Saladette Mármol VMRSL-395:

- **Modelo:** VMRSL-395
- **Capacidad total:** 288 litros
- **Dimensiones:** 136,5 x 70 x 110 cm
- **Peso Neto / Bruto:** 92 kg / 100 kg
- **Temperatura de trabajo:** +2°C a +8°C
- **Potencia:** 0,21kW
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Sistema de refrigeración:** Frío estático con gas refrigerante R134a
- **Control de temperatura:** Termostato digital ajustable
- **Compresor:** EMBRACO de alto rendimiento
- **Puertas:** Abatibles de acero inoxidable
- **Parrillas regulables:** 2 unidades

- **Ruedas:** 4 ruedas, 2 con freno
- **Depósitos GN incluidos:** 7 depósitos GN 1/3
- **Cubierta:** Mármol de alta resistencia
- **Vitrina:** Vidrio templado con excelente visibilidad
- **Tapa abatible:** Cubre depósitos para mayor higiene

Atributos Destacados Mesón Saladette Mármol VMRSL-395:

- **Alta funcionalidad y presentación:** Ideal para la preparación directa frente al cliente, con vitrinas que permiten exhibir ingredientes de forma ordenada y atractiva.
- **Cubierta de mármol:** Superficie resistente, elegante y fácil de limpiar, perfecta para zonas de corte y preparación de alimentos.
- **Refrigeración confiable:** Sistema de frío estático con control digital, que mantiene los alimentos entre +2°C y +8°C, ideal para mantener frescura y seguridad alimentaria.
- **Movilidad y estabilidad:** Gracias a sus ruedas integradas (dos con freno), permite trasladar y fijar el equipo según necesidad operativa.

Usos Sugeridos:

- Perfecto para preparar ensaladas, pizzas, sándwiches, sushi, poke bowls y todo tipo de platos fríos al momento.
- Ideal para restaurantes, fuentes de soda, bares de ensaladas, locales de comida rápida, casinos y hoteles.

Tips de Mantenimiento:

- Limpia la cubierta de mármol y las superficies de acero inoxidable con paños suaves y productos neutros después de cada jornada.
- Verifica semanalmente el estado del termostato digital y asegúrate de no obstruir las salidas de aire frío.
- Mantén limpios los depósitos GN y revisa el correcto funcionamiento del compresor EMBRACO.
- Evita sobrecargar el mesón y no introduzcas alimentos calientes directamente en el área refrigerada.

Con su combinación de estética profesional, eficiencia energética y gran capacidad operativa, el **Mesón Saladette Mármol VMRSL-395** se convierte en una pieza clave para cualquier cocina comercial que busque mejorar su flujo de trabajo sin sacrificar estilo ni rendimiento.

Mesón Saladette Mármol VMRSL-395 con capacidad de 288 litros.

Cuenta con cubierta de mármol, vitrina de vidrio templado, 7 depósitos GN 1/3 y termostato digital.

Ideal para restaurantes, pizzerías y locales de comida rápida que necesitan conservar y exhibir ingredientes con estilo y eficiencia.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	75 x 145 x 125 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 14:10