

Salsera Refrigerada Sobremesa 120 cm ECOBECK

SKU: 4203EK | Categorías: Salseras Refrigeradas, Línea Frío | Stock: En stock



Descripción

La **Salsera Refrigerada Sobremesa de 120 cm** representa una solución ideal para **mantener ingredientes fríos** a la temperatura adecuada, mientras se exhiben de forma atractiva y ordenada en entornos de atención al cliente.

Diseñada con un estilo moderno y acabados elegantes, esta vitrina tipo salsera de sobremesa **combina funcionalidad, durabilidad y estética**, lo que la hace perfecta para una amplia gama de entornos gastronómicos profesionales, tales como **salad bars, barras de autoservicio, restaurantes, panaderías y cafeterías**.

Asimismo, gracias a su **control digital de temperatura**, el usuario puede **regular fácilmente el rango de enfriamiento** entre 0 °C y 12 °C, asegurando así una conservación óptima de salsas, toppings, ensaladas, frutas, ingredientes frescos y otros productos que requieren mantenerse refrigerados.

Además, su **sistema de enfriado directo**, en conjunto con su **diseño compacto**, permite un funcionamiento eficiente, silencioso y constante, incluso en espacios reducidos o estaciones de trabajo con alto flujo.

Especificaciones técnicas destacadas – Salsera Refrigerada Sobremesa 120 cm:

- **Modelo:** KVSR-1200L
- **Capacidad de bandejas:** GN 1/4 x 5 (bandejas intercambiables)
- **Dimensiones:** 1200 mm (largo) x 335 mm (ancho) x 225 mm (alto)
- **Peso aproximado:** 38 kg
- **Voltaje:** 220 V / 50 Hz
- **Rango de temperatura:** 0 °C a 12 °C
- **Sistema de refrigeración:** Enfriamiento directo

- **Refrigerante:** R-134a / R-600a
- **Vidrio frontal:** Recto, que ofrece buena visibilidad del producto y acceso cómodo para el operario
- **Evaporador:** Integrado, con bandeja recolectora de condensación

Atributos clave – Salsera Refrigerada Sobremesa 120 cm:

- **Diseño compacto de sobremesa**, ideal para instalación en mesones de atención directa o zonas de autoservicio.
- **Vidrio frontal recto**, el cual brinda excelente visibilidad del contenido, además de una barrera higiénica.
- **Control digital intuitivo**, que permite ajustar rápidamente la temperatura según el tipo de alimento o condiciones del entorno.
- **Sistema de enfriamiento directo**, que garantiza una refrigeración eficiente y estable durante toda la jornada.
- **Evaporador con bandeja recolectora**, diseñado para facilitar la limpieza y gestionar de manera efectiva la condensación.
- **Bandejas GN 1/4 intercambiables**, lo que permite adaptar el espacio interior a diversas preparaciones según las necesidades del servicio.

Usos sugeridos:

Esta salsera refrigerada es **ideal para conservar y exhibir productos fríos** como ensaladas, salsas, frutas, aderezos, toppings, ingredientes de cocina fría y preparaciones de repostería.

Por lo tanto, su uso es altamente recomendado en **restaurantes, hoteles, cafeterías, panaderías, buffets, casinos y locales de comida rápida**, especialmente aquellos que cuentan con sistemas de autoservicio o requieren una presentación directa al cliente.

Tips de mantenimiento – Salsera Refrigerada Sobremesa 120 cm:

- **Limpia las bandejas y superficies internas a diario**, utilizando productos no abrasivos para evitar dañar el acero inoxidable o los cristales.
- **Vacía y limpia la bandeja de condensación con regularidad**, de modo que evites acumulaciones de agua, malos olores o proliferación bacteriana.
- **Evita bloquear las salidas de ventilación**, permitiendo así una circulación de aire adecuada y un funcionamiento eficiente del sistema de enfriado.
- **Verifica el estado del control digital y del sistema de refrigeración de forma mensual**, para asegurar un rendimiento constante.
- **Desconecta el equipo antes de realizar una limpieza más profunda**, y asegúrate de que esté completamente seco antes de volver a utilizarlo.

En resumen, la **Salsera Refrigerada Sobremesa de 120 cm** ofrece una solución profesional, compacta y eficiente para la **conservación y exhibición de productos fríos**.

Su diseño elegante, su tecnología de enfriamiento directo y su facilidad de uso la convierten en una herramienta esencial para cualquier operación gastronómica que valore la **frescura, la higiene y una presentación atractiva de sus preparaciones**.

Salsera refrigerada sobremesa 120 cm, ideal para exhibir y conservar ingredientes fríos entre 0 °C y 12 °C.

Con control digital, vidrio recto y bandejas GN 1/4 x5 intercambiables.

Perfecta para restaurantes, buffets y barras de autoservicio.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	135 x 45 x 50 cm
Peso	51 kg

Galería de imágenes



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

Documento generado automáticamente el 04/03/2026 04:44