

Mesón Saladette Acero VMRSL-380 BENEFIT VENTUS

SKU: MESR-VEN-VMRSL380 | Categorías: Mesones refrigerados, Línea frío



Descripción

El **Mesón Saladette VENTUS VMRSL-380 BENEFIT** es una solución compacta, eficiente y de alto rendimiento para cocinas profesionales que requieren mantener ingredientes frescos, bien organizados y siempre al alcance.

Su estructura robusta y completamente en acero inoxidable lo convierte en una opción higiénica, resistente y duradera, perfecta para restaurantes, pizzerías, hoteles y locales de comida rápida.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VMRSL-380 BENEFIT
- **Capacidad neta / bruta:** 240 / 242 litros
- **Dimensiones:** 900 x 700 x 870 mm
- **Peso neto / bruto:** 70 kg / 78 kg
- **Temperatura de trabajo:** +2°C a +8°C
- **Potencia:** 210 W
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Sistema de frío Mesón Saladette VENTUS VMRSL-380 BENEFIT:** Estático con ventilación
- **Control de temperatura:** Termostato digital ajustable
- **Compresor:** EMBRACO
- **Material:** Acero inoxidable interior y exterior
- **Puertas:** Abatibles de acero
- **Tapa superior:** Abatible para cubrir los depósitos
- **Incluye:** Depósitos gastronómicos GN y parrillas regulables

Atributos Destacados Mesón Saladette VENTUS VMRSL-380 BENEFIT:

- **Máxima higiene y durabilidad:** Fabricado completamente en acero inoxidable, ideal para uso intensivo en entornos profesionales.
- **Refrigeración eficiente y estable:** El sistema de frío estático con ventilación, junto al compresor EMBRACO, asegura una temperatura constante entre +2°C y +8°C.
- **Diseño compacto y funcional:** Perfecto para cocinas con espacio limitado sin sacrificar capacidad ni eficiencia.
- **Control digital preciso:** El termostato digital permite ajustar y mantener la temperatura con total facilidad.
- **Listo para operar:** Incluye depósitos GN y parrillas regulables para una organización inmediata y flexible.

Usos Sugeridos:

- Ideal para preparar ensaladas, sándwiches, pizzas, wraps, bowls y platos fríos listos para servir.
- Recomendado para restaurantes, cocinas industriales, bares, food trucks, servicios de catering y locales de comida rápida.

Tips de Mantenimiento Mesón Saladette VENTUS VMRSL-380 BENEFIT:

- Limpia diariamente con paños suaves y productos no abrasivos todas las superficies de acero y depósitos.
- Verifica semanalmente el funcionamiento del termostato digital y del compresor para garantizar una refrigeración óptima.
- Evita introducir alimentos calientes directamente sobre los depósitos fríos.
- Asegura una buena circulación del aire interior, evitando sobrecargar los compartimentos.

Con un diseño robusto, operación eficiente y alta funcionalidad, el **Mesón Saladette VMRSL-380 BENEFIT VENTUS** se adapta a las exigencias del rubro gastronómico, brindando una solución completa para preparación, conservación y presentación de alimentos fríos.

Mesón Saladette Acero VMRSL-380 BENEFIT con capacidad de 240 litros.

Incluye depósitos GN, compresor EMBRACO, puertas abatibles, tapa superior y parrillas regulables.

Ideal para preparar y conservar ingredientes en cocinas profesionales, restaurantes, pizzerías y locales de comida rápida.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	90 × 87 × 70 cm
Peso	70 kg

Galería de imágenes





Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 11:09