

## Salsera Refrigerada Sobremesa VENESBA-120 cm VENTUS

SKU: SALS-VEN-120CM | Categorías: Salseras Refrigeradas, Línea frío



### Descripción

La **Salsera Refrigerada Sobremesa VENESBA-120 cm VENTUS** ha sido diseñada para cumplir con los más altos estándares del sector **food service**, ofreciendo una solución eficiente, higiénica y estéticamente impecable para la conservación y presentación de alimentos fríos. Su estructura de acero inoxidable y su cúpula de vidrio recto con acceso frontal aseguran durabilidad, visibilidad y facilidad de uso.

### Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VENESBA-120
- **Capacidad:** 4 depósitos GN 1/3 (equivalente a 40 litros)
- **Dimensiones:** 120 x 39,5 x 43 cm
- **Peso Neto / Bruto:** 41 kg / 51 kg
- **Potencia:** 0,17 kW
- **Consumo energético:** 2,5 kWh/día
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Sistema de enfriamiento:** Frío estático
- **Rango de temperatura de trabajo:** 2°C a 8°C
- **Material de fabricación:** Acero inoxidable y vidrio recto de alta transparencia

### Atributos Destacados:

- **Diseño funcional y compacto:** Ideal para áreas de autoservicio o líneas de preparación en cocinas profesionales.
- **Exhibición higiénica y atractiva:** La cubierta de vidrio recto permite una visualización completa de los alimentos, manteniéndolos protegidos.

- **Control preciso de temperatura:** Gracias a su termostato regulable, mantiene los productos a temperaturas seguras y constantes.
- **Fácil mantenimiento:** Superficies lisas y materiales resistentes que facilitan la limpieza diaria y prolongan la vida útil del equipo.

#### Usos Sugeridos:

- Ideal para conservar y presentar salsas, aderezos, toppings, frutas, ensaladas frías, ingredientes de sushi o bar de ensaladas.
- Recomendado para restaurantes, hoteles, casinos, locales de comida rápida y buffets.

#### Tips de Mantenimiento:

- Limpia diariamente la cámara interior y la cúpula con productos neutros y paños suaves para evitar rayaduras.
- Revisa periódicamente el funcionamiento del termostato y asegúrate de no sobrecargar los depósitos GN para mantener un rendimiento óptimo.
- Evita el ingreso de productos calientes que puedan forzar el sistema de frío.
- Descongela manualmente si observas acumulación de escarcha en el interior.

La **Salsera Refrigerada VENESBA-120 cm VENTUS** ofrece una combinación perfecta entre eficiencia energética, presentación profesional y facilidad de operación, lo que la convierte en una aliada estratégica para tu operación gastronómica.

Salsera Refrigerada Sobremesa VENESBA-120 cm, ideal para buffets, restaurantes y servicios de comida rápida.

Capacidad para 4 GN 1/3 (40 litros), con sistema de frío estático y control de temperatura entre 2°C y 8°C.

Perfecta para conservar salsas, aderezos y toppings con excelente visibilidad.

#### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	70 x 65 x 170 cm
Peso	41 kg

#### Galería de imágenes

