

Salsera Refrigerada Sobremesa VENESBA-150 cm VENTUS

SKU: SALS-VEN-150CM | Categorías: Salseras Refrigeradas, Línea frío



Descripción

Salsera Refrigerada Sobremesa VENESBA-150 cm VENTUS ha sido especialmente diseñada para el rubro **food service**, ofreciendo una solución elegante y funcional para la conservación y presentación de salsas, toppings y alimentos fríos.

Gracias a su estructura de acero inoxidable y su cúpula de vidrio recto con acceso frontal, combina higiene, durabilidad y excelente visibilidad del producto.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VENESBA-150
- **Capacidad:** 6 depósitos GN 1/3 (equivalente a 53 litros)
- **Dimensiones:** 150 x 39,5 x 43 cm
- **Peso Neto / Bruto:** 47 kg / 57 kg
- **Potencia:** 0,17 kW
- **Energía:** 220V / 50 Hz
- **Consumo energético:** 2,7 kWh/día
- **Sistema de enfriamiento:** Frío estático
- **Rango de temperatura de trabajo:** 2°C a 8°C
- **Material:** Estructura en acero inoxidable, cúpula de vidrio recto

Atributos Destacados Salsera Refrigerada Sobremesa VENESBA-150 cm:

- **Conservación precisa:** Gracias al sistema de frío estático y termostato regulable, mantiene los alimentos a temperaturas seguras para su consumo.
- **Diseño higiénico y profesional:** Fabricada en acero inoxidable, ideal para el contacto con alimentos y fácil de limpiar.

- **Presentación impecable:** Su cubierta de vidrio recto permite una visualización clara del contenido, potenciando la exhibición de los productos.
- **Fácil acceso:** Su diseño con apertura frontal facilita la manipulación rápida y segura de los alimentos por parte del personal.

Usos Sugeridos:

- Ideal para buffets, hoteles, restaurantes, casinos, cocinas industriales y locales de comida rápida.
- Perfecta para conservar y servir salsas, aderezos, ensaladas frías, frutas cortadas, ingredientes para toppings o sushi.

Tips de Mantenimiento Salsera Refrigerada Sobremesa VENESBA-150 cm:

- Limpia la estructura y la cubierta de vidrio con paños suaves y productos no abrasivos al finalizar la jornada.
- Asegúrate de descongelar periódicamente el sistema si presenta acumulación de hielo, para mantener su eficiencia.
- Revisa el funcionamiento del termostato regularmente y evita obstrucciones que impidan la correcta circulación del frío.
- No introduces productos calientes directamente, para no forzar el sistema de refrigeración.

Con su combinación de diseño compacto, bajo consumo energético y gran capacidad, la **Salsera Refrigerada VENESBA-150 cm VENTUS** es una elección ideal para negocios que desean mantener una alta calidad en la exhibición y conservación de alimentos fríos.

Salsera Refrigerada Sobremesa VENESBA-150 cm, ideal para restaurantes, buffets y locales de comida rápida.

Capacidad para 6 GN 1/3 (53 litros). Rango de temperatura entre 2°C y 8°C, sistema de frío estático y termostato ajustable.

Fácil de usar, limpiar y con excelente presentación para salsas, ensaladas o toppings.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	70 x 65 x 170 cm
Peso	47 kg

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

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 06:07