

¿Porqué elegir este modelo de mesón de preparación?

Este equipo está diseñado para preparación de alimentos en cocinas profesionales, con depósitos GN y superficie de trabajo integrada. Es ideal para restaurantes, casinos y hoteles que requieren eficiencia en la producción y conservación de insumos frescos.

MESÓN DE PREPARACIÓN

425 L

FAGFST60



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	425 L
Sistema	Aire Forzado
Depositos	16 Depositos G 1/6

Dimensiones

- **Ancho:** 110 cm
- **Profundidad:** 161 cm
- **Alto:** 76 cm
- **Capacidad:** 425 L

Refrigeración

- **Sistema:** Aire forzado
- **Control:** Electromecánico + digital Carel
- **Compresor:** Embraco (alta eficiencia)
- **Deshielo:** Evaporación automática del agua

Consumo

- **Consumo eléctrico:** 4,4 kWh
- **Voltaje:** 220 V / 50 Hz

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Material:

- **Construcción:** Acero inoxidable AISI 304 (interior y exterior)
- **Tabla de picado:** Removible, cubierta Sanit
- **Puertas:** Con cierre automático y contrapuestas en ABS de alta resistencia
- **Cubierta depósitos GN:** Acero inoxidable, abatible y desmontable
- **Base:** Con ruedas y frenos

