

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

¿Porqué elegir este modelo de mesón de preparación?

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	355 L
Sistema	Aire Forzado
Depósitos	7 Unidades GN 1/6

Dimensiones

- **Ancho:** 110 cm
- **Profundidad:** 128,5 cm
- **Alto:** 75 cm
- **Capacidad:** 335 L

Refrigeración

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

Consumo

- **Consumo eléctrico:** 4,2 kWh
- **Voltaje:** 220 V / 50 Hz

MESA DE PREPARACIÓN De pizzas 335 L

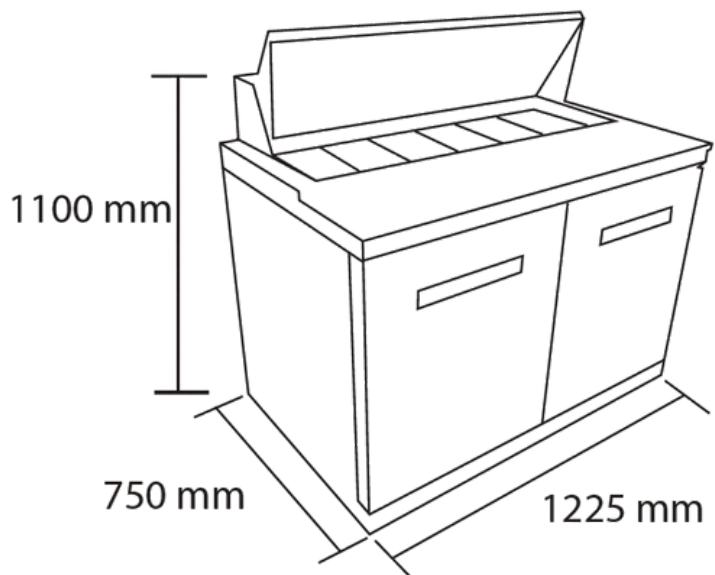
FAGMTP48



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
- **Incluye:** Tachos de policarbonato
- **Base:** Con ruedas y frenos



CONTÁCTANOS

C : +569 8199 3973
E : VENTAS@MELBEN.CL

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS