

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

¿Porqué elegir este modelo de mesón de preparación?

Este equipo está diseñado para preparación de alimentos en cocinas profesionales, especialmente en pizzerías, restaurantes, hoteles, bares y cafeterías, combinando almacenamiento refrigerado con superficie de trabajo y carril frío para ingredientes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	355 L
Sistema	Aire Forzado
Depósitos	11 Unidades GN 1/4

Dimensiones

- **Ancho:** 200 cm
- **Profundidad:** 73,5 cm
- **Alto:** 134 cm

Refrigeración

- **Construcción:** Acero inoxidable 304
- **Puertas:** Ciegas en acero inoxidable 430
- **Cubierta GN:** Compatible con 11 bandejas GN 1/4 de 100 mm (opcionales)
- **Patas:** Regulables
- **Diseño:** Sin columnas, tapa despejada para mayor higiene y rapidez

Consumo

- **Consumo eléctrico:** 6,21 kWh
- **Voltaje:** 220 V / 50 Hz

MESÓN DE PREPARACIÓN

Gelopar

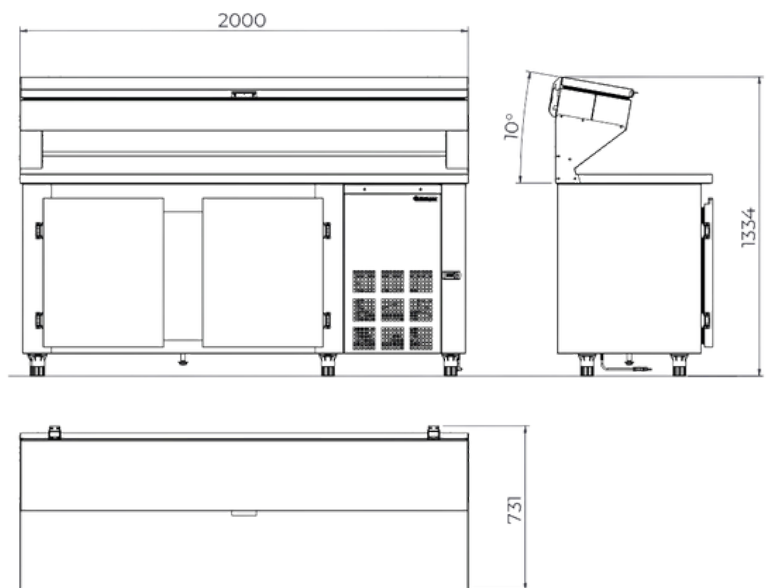
GBPZ200



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Material:

- **Construcción:** Acero inoxidable 304 en cubierta superior, acero 430 en gabinete y puertas
- **Puertas:** Ciegas en acero inoxidable 430
- **Cubierta GN:** Compatible con 11 bandejas GN 1/4 de 100 mm (opcionales)
- **Patas:** Regulables
- **Diseño:** Sin columnas, tapa despejada para mayor higiene y rapidez



CONTÁCTANOS

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

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS