

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	42 L
Sistema	Convección Natural
Depósitos	3 Unidades GN 1/4

Dimensiones

- **Ancho:** 112 cm
- **Profundidad:** 90 cm
- **Alto:** 145 cm

Refrigeración

- **Sistema:** Convección natural
- **Rango de temperatura:** 0 °C a 4 °C
- **Control:** Termostato ajustable + controlador digital Carel
- **Compresor:** Embraco (alta eficiencia, cobre 100%)

Consumo

- **Consumo eléctrico:** 0,4 kWh
- **Voltaje:** 220 V / 50 Hz

SALAD BAR 3 DEPOSITOS

Gelopar

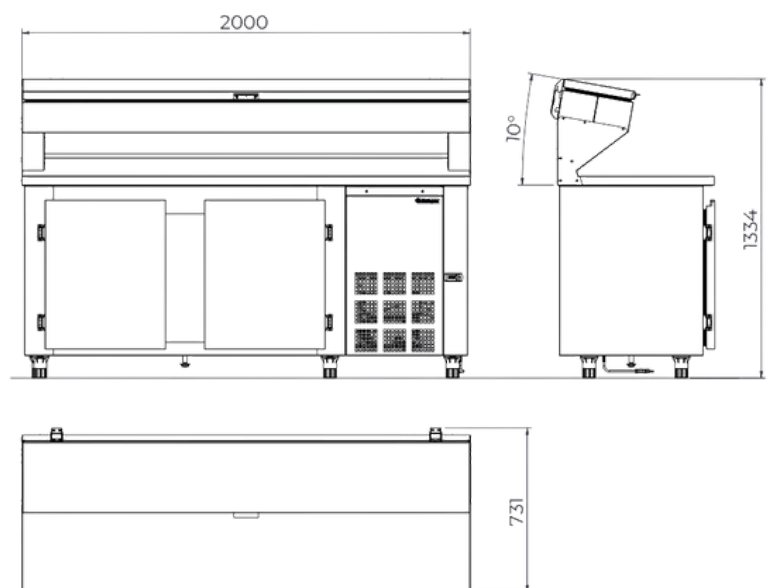
SABA03



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Material:

- **Construcción:** Acero inoxidable (interior y exterior)
- **Depósitos GN:** 3 unidades GN 1/1 (14 L cada uno)
- **Incluye:** Cúpula y desliza bandejas
- **Base:** Patas con patines regulables
- **Diseño:** Robusto, fácil de limpiar y pensado para autoservicio



CONTÁCTANOS

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

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS