



MESÓN SALADETTE 2 PUERTAS MARMOL/VIDRIO 257 LTS. GASTROMAQ

CODIGO: 6618

- Temperatura de trabajo de 0°C a 10°C.
- Incluye 5 depósitos de 1/6
- Fabricación interna y externa completamente en acero inoxidable.
- Temperatura regulable por termostato digital.
- Puertas abatibles de acero.
- Cúpula de acero para proteger los depósitos.
- Incluye parrillas regulables.
- Incluye depósitos gastronómicos.

Categorías: Mesones de Trabajo Refrigerados, Mesones Saladette, PRODUCTOS GASTROMAQ, Salseras

- Temperatura de trabajo de 0°C a 10°C.
- Incluye 5 depósitos de 1/6
- Fabricación interna y externa completamente en acero inoxidable.
- Temperatura regulable por termostato digital.
- Puertas abatibles de acero.
- Cúpula de acero para proteger los depósitos.
- Incluye parrillas regulables.
- Incluye depósitos gastronómicos.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: PS900
Capacidad (lts): 257
Rango de temperatura: +2~+8C
Medidas: 900x700x1100 mm.
Peso: 104 kg.
Energía: 220V/50Hz
Peso Neto (Kg): 92
Peso Bruto (Kg): 114
Refrigerante: R134a