



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



MESÓN SALADETTE REFRIGERADO 2 PUERTAS 10 DEPÓSITOS 280 LTS. ITA

CODIGO: 6278

- Optimiza tu cocina profesional con el mesón saladette ITA de 380 litros, diseñado para mantener tus ingredientes siempre frescos, ordenados y al alcance de la mano. Su cubierta superior con capacidad para 5 cubetas GN 1/6 y 5 cubetas GN 1/3 permite una preparación rápida y eficiente de ensaladas, sándwiches, pizzas y platos fríos, mientras su amplio compartimiento refrigerado inferior conserva el resto de tus insumos en perfectas condiciones.
- Con un diseño compacto de 900 mm de ancho y dos puertas de fácil acceso, este equipo es ideal para restaurantes, locales de comida rápida, pizzerías, sandwicherías y cocinas industriales que necesitan agilidad sin sacrificar capacidad.

Características destacadas:

- Capacidad total: 380 litros
- 2 puertas con amplio espacio de almacenamiento refrigerado
- Cubierta con 5 GN 1/6 y 5 GN 1/3 para mise en place organizada
- Medida compacta: 900 mm de ancho, ideal para espacios reducidos
- Estructura robusta pensada para uso intensivo profesional

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



- Mantiene ingredientes frescos y listos para servir

Una solución práctica, higiénica y eficiente para acelerar tu servicio y mejorar tu productividad en cocina

Categorías: [Mesones de Trabajo Refrigerados](#),
[Mesones Saladette](#)

- Optimiza tu cocina profesional con el mesón saladette ITA de 380 litros, diseñado para mantener tus ingredientes siempre frescos, ordenados y al alcance de la mano. Su cubierta superior con capacidad para 5 cubetas GN 1/6 y 5 cubetas GN 1/3 permite una preparación rápida y eficiente de ensaladas, sándwiches, pizzas y platos fríos, mientras su amplio compartimiento refrigerado inferior conserva el resto de tus insumos en perfectas condiciones.
- Con un diseño compacto de 900 mm de ancho y dos puertas de fácil acceso, este equipo es ideal para restaurantes, locales de comida rápida, pizzerías, sandwicherías y cocinas industriales que necesitan agilidad sin sacrificar capacidad.

Características destacadas:

- Capacidad total: 380 litros
- 2 puertas con amplio espacio de almacenamiento refrigerado
- Cubierta con 5 GN 1/6 y 5 GN 1/3 para mise en place organizada
- Medida compacta: 900 mm de ancho, ideal para espacios reducidos
- Estructura robusta pensada para uso intensivo profesional
- Mantiene ingredientes frescos y listos para servir

Una solución práctica, higiénica y eficiente para acelerar tu servicio y mejorar tu productividad en cocina



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 380 lts.

Dimensiones externas: 900x700x888 mm.

Dimensiones internas: 830x595x510 mm.

Especificaciones eléctricas:

Potencia: 300

Consumo: 4.5 Kwh/24

Voltaje: 220v/50Hz

Tipo de frio: Estatico + ventilacion

Refrigerante: R134a

Peso neto: 72 kg.

Nº rejillas: 2

Temperatura de trabajo: 0° - 8°



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292