



Bajo mostrador inox de Oscar Zarzosa TG-1850, con fondo 700 y con guías para gn 1/1, 3 puertas opacas y con tirador integrado.

Ideal para hostelería. Oscar Zarzosa es un fabricante nacional especializado sólo en frío comercial para hostelería.

Ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería ofrece una amplia gama de modelos y medidas para adaptarse a cualquier tipo de cocina profesional.

Catálogo de mesas refrigeradas GN 1/1 para ensaladas

La **TG-1850 de Oscar Zarzosa** es una **mesa refrigerada profesional tipo ensaladera**, diseñada para cocinas que trabajan intensivamente con productos frescos, toppings, salsas o ingredientes de servicio frío.

Conserva, ordena y ofrece acceso inmediato a tus ingredientes, gracias a su sistema mixto: **zona inferior de almacenamiento + zona superior GN refrigerada.**

Este modelo ofrece una capacidad total de **534 litros (445+89)**, con espacio para **3 cubetas GN 1/1** en la parte baja y una encimera refrigerada compatible con bandejas

GN. Incluye **1 puerta pequeña, 3 puertas grandes y 9 juegos de guías.**

Características técnicas de la TG-1850

- **Medidas:** 1845 x 700 x (850+230) mm
- **Temperatura de trabajo:** 0°C / +8°C
- **Volumen útil:** 445 L (bajo) + 89 L (superior)
- **Estantes GN 1/1:** 3
- **Juegos de guías:** 9
- **Puertas pequeñas:** 1
- **Puertas grandes:** 3
- **Sistema de refrigeración:** Forzado
- **Tensión - Frecuencia:** 230V / 50Hz
- **Clase climática:** 4
- **Potencia eléctrica:** 320 W
- **Gas refrigerante:** R-290

Opción disponible: cambio del grupo motor a la parte derecha, adaptando también la encimera refrigerada.

¿Necesitas una mesa refrigerada grande y funcional para ingredientes frescos?

En cocinas donde se preparan muchos platos fríos o donde la línea de ensaladas es clave, **tener acceso rápido y ordenado a los ingredientes marca la diferencia.** La TG-1850 te permite almacenar y montar en frío en la misma estación, **ahorrando tiempo, energía y pasos.**

Bajomostrador para ensaladas TG-1850 de Oscar Zarzosa: alta capacidad con acceso GN superior

Esta mesa está diseñada para entornos profesionales con flujo constante de trabajo en frío. Su diseño favorece la ergonomía, el control de temperatura y la eficiencia operativa. Ideal para buffets, obradores de ensaladas, pizzerías, caterings y colectividades.

Si preparas platos fríos a diario, **una mesa con acceso GN superior y buena capacidad interna te facilitará mucho la vida.**
Lo agradecerás en cada servicio.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la mesa refrigerada que realmente necesitas?

- **Volumen de preparación diaria de platos fríos, ensaladas o toppings**
- **Número de cubetas GN necesarias y disposición (superior + inferior)**
- **Espacio disponible en tu cocina (185 cm de ancho, 230 mm de altura extra)**
- **Ubicación del grupo motor en el espacio disponible**
- **Clase energética, tipo de refrigeración (forzada), tipo de producto**
- **Compatibilidad eléctrica (230V / 50Hz)**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **sabemos cómo se trabaja cuando hay que sacar mucha producción en**

poco tiempo. Esta mesa está pensada para tener todo a mano y frío.

No te hará más rápido, pero sí mucho más eficiente. Y eso, en cocina profesional, se nota.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa fabrica maquinaria técnica, robusta y funcional, con foco en la durabilidad y el rendimiento real en cocinas de alto nivel. Su línea de mesas para ensaladas es una de las más fiables del mercado nacional.

En EquipoH las prescribimos con total confianza.

¿Necesitas ayuda?

No vendemos por vender. Pregúntanos cómo trabajas y te diremos si esta es la mesa que necesitas o no.

Escríbenos en el chat.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1845 x 700 x (850+230)