



Bajo mostrador inox de Oscar Zarzosa TGL-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 con cubetas elevadas

La **TGL-1850** es una mesa refrigerada profesional de Oscar Zarzosa diseñada específicamente para **presentación y preparación de ensaladas**, ingredientes fríos o toppings en zonas de **autoservicio, buffets o salad bars**.

Gracias a su **estructura elevada**, las cubetas GN 1/1 quedan a la vista y a una altura cómoda para el montaje o para el autoservicio. Además, su parte inferior refrigerada con 3 puertas permite mantener el resto de ingredientes en frío, listos para reponer o preparar.

Con una capacidad total de **534 litros (445 + 89)**, es la opción perfecta para quien necesita rendimiento continuo, higiene y orden en una zona de frío intensivo.

Características técnicas de la TGL-1850

- **Medidas:** 1845 x 700 x (850 + 440) mm
- **Temperatura de trabajo:** 0°C / +8°C
- **Volumen útil:** 445 L (zona baja) + 89 L (zona elevada GN)
- **Estantes GN 1/1 (325x530 mm):** 3
- **Juegos de guías:** 9
- **Puertas pequeñas:** 1
- **Puertas grandes:** 3
- **Sistema de refrigeración:** Forzado
- **Tensión - Frecuencia:** 230V / 50Hz
- **Clase climática:** 4
- **Potencia eléctrica:** 330 W
- **Gas refrigerante:** R-290

Opción disponible: cambio de posición del grupo motor a la parte derecha (se adapta también la encimera elevada).

¿Necesitas una mesa refrigerada GN con acceso superior a cubetas?

La **TGL-1850** es la solución ideal para cocinas que trabajan con mucha rotación de ingredientes fríos, ensaladas, toppings o mise en place. La disposición elevada de las cubetas permite una visualización y acceso directo más cómodo, tanto para personal como para autoservicio controlado.

TGL-1850 de Oscar Zarzosa: autoservicio, capacidad y orden en frío

Este modelo es robusto, eficiente y muy práctico. Sus 3 puertas refrigeradas inferiores ofrecen gran capacidad de almacenamiento mientras que las cubetas superiores se mantienen perfectamente frías y visibles.

Su estructura elevada mejora la presentación y reduce el movimiento del personal en cocina.

La **TGL-1850 une en una sola estructura lo que muchos hacen con dos equipos**. Refrigeración, acceso GN superior, capacidad y eficiencia en menos de 2 metros.

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

- **Necesidad de exposición o autoservicio de ingredientes fríos**
- **Altura útil total (440 mm adicionales por la cubeta elevada)**
- **Cantidad de GN 1/1 que necesitas mantener visibles + en reserva**
- **Frecuencia de reposición y rotación de ingredientes**
- **Disponibilidad de espacio para 1845 mm de ancho y altura extra**
- **Consumo energético, compatibilidad eléctrica, potencia**
- **Ubicación del grupo motor si se requiere adaptación del layout**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **no todo el frío es igual**. Si necesitas combinar exposición, preparación y conservación en un solo punto de trabajo, la **TGL-1850 lo hace fácil, limpio y ordenado**.

Sabemos lo que se exige en una línea de autoservicio o en cocina de colectividad, y este modelo cumple.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa diseña y fabrica equipos pensados para flujos reales de trabajo. Sus mesas para ensaladas con cubetas elevadas son habituales en buffets, cafeterías de empresa, colectividades y espacios donde se necesita visibilidad e higiene.

EquipoH confía en su catálogo porque sabemos lo que da de sí.

¿Necesitas ayuda?

En **EquipoH no vendemos por catálogo**.

Te preguntamos, analizamos y te recomendamos lo que de verdad necesitas.

Habla con nosotros por el chat, sin compromiso.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1845 x 700 x (850+440)