



**Bajo mostrador inox de Oscar Zarzosa MP-1600, 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 de pastelería 600x400**

La **MP-1600 de Oscar Zarzosa** es una mesa refrigerada profesional **diseñada específicamente para bandejas de pastelería formato EN40x60 (600x400 mm).**

Es perfecta para obradores, cocinas frías o espacios de repostería que necesitan **una superficie de trabajo robusta y conservación estable en frío.**

Gracias a su formato interno adaptado, podrás almacenar bandejas directamente sin necesidad de traspasos innecesarios. Este modelo ofrece **427 litros útiles, con 2**

---

**estantes adaptados, 6 juegos de guías y una estructura de 3 puertas refrigeradas.**

### **Características técnicas de la MP-1600**

- **Medidas:** 1600 x 800 x 850 mm
- **Temperatura de trabajo:** 0°C / +8°C
- **Volumen útil:** 427 L
- **Estantes EN40x60 (600x400 mm):** 2
- **Juegos de guías:** 6
- **Puertas pequeñas:** 1
- **Puertas grandes:** 2
- **Sistema de refrigeración:** Forzado
- **Tensión - Frecuencia:** 230V / 50Hz
- **Clase climática:** 4
- **Potencia eléctrica:** 218 W
- **Consumo anual estimado:** 998 kWh
- **Clase energética:** B
- **Gas refrigerante:** R-290

---

**Opción disponible:** cambio de posición del grupo motor a la parte derecha.

## **¿Necesitas una mesa refrigerada adaptada a bandejas de pastelería?**

Si trabajas con repostería profesional o producción dulce, **sabes que no vale cualquier mesa.** Necesitas espacio útil real para tus bandejas de 60x40 cm, frío homogéneo y una superficie limpia de trabajo.

La **MP-1600** está hecha para eso.

## **Bajo mostrador para pastelería MP-1600 de Oscar Zarzosa: frío constante, tamaño justo y uso profesional**

Compacta pero con capacidad, esta mesa permite trabajar directamente sobre ella mientras mantienes tus elaboraciones refrigeradas.

El diseño forzado mantiene una temperatura estable incluso en momentos de máxima apertura.

Esta mesa también funciona como **zona fría polivalente.** Pero si haces pastelería hoy, lo mejor es que tu equipo esté **optimizado para tu producción actual.**

**Luego, ya veremos.**

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

- **Tamaño de bandejas en uso (600x400 mm en este caso)**
- **Volumen de preparación diario y tipo de elaboraciones**
- **Frecuencia de apertura de puertas y reposición**
- **Espacio disponible en ancho (1,60 m) y profundidad (800 mm)**
- **Ubicación del grupo motor si necesitas instalarla en rincones**
- **Consumo eléctrico vs. uso intensivo**

- 
- **Tipo de frío (forzado), clase climática, tipo de gas**

## **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque **sabemos lo que es tener que reorganizar media cocina por no haber elegido bien.**

Esta mesa funciona bien, se adapta al formato pastelero y es robusta. Si haces bollería, postres o semifríos, **te encajará desde el primer día.**

## **Sobre Oscar Zarzosa**

**Oscar Zarzosa** lleva años fabricando mesas específicas para sectores profesionales como la pastelería.

La gama MP es una de las más fiables y equilibradas en relación capacidad/dimensiones del mercado.

**En EquipoH solo la recomendamos cuando sabemos que va a rendir.**

## **¿Necesitas ayuda?**

**No te la juegues con algo tan importante.** Si quieres saber si esta es tu mesa, **escríbenos por el chat.**

**No vendemos por vender.**

## **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1600 x 800 x 850