



BARQUILLERA 12 SABORES MAIGAS



- La barquillera de helados está diseñada para exhibir y conservar helados de manera eficiente, asegurando siempre la mejor presentación.
- Cuenta con un avanzado sistema de enfriamiento por aire forzado que mantiene la temperatura óptima.
- Su evaporador con aletas garantiza una distribución uniforme del frío, preservando la calidad del producto.
- Ideal para cualquier negocio que desee ofrecer helados en perfectas condiciones.
- Esta barquillera combina funcionalidad y tecnología para satisfacer las necesidades de conservación.
- **Exhibición atractiva:** Su diseño moderno y europeo permite una exhibición atractiva de los helados.
- **Conservación Segura:** Mantiene los helados en una temperatura de exhibición segura, prolongando su vida útil, reduciendo el desperdicio.
- **Eficiencia Energética:** Gracias a sus componentes y alta tecnología estas vitrinas son altamente eficientes en sus costos operacionales.



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CODIGO: N / A

Categorías: [Barquilleras](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Generales

- Modelo: GESGB - GESGN
- Material: Acero inoxidable 430 / Vidrio Templado
- Colores: Blanco y negro
- Enfriamiento: Aire Forzado
- Iluminación interna: LED de 34 watts
- Deshielo: Automático
- Sistema de refrigeración: 100% Cobre R404
- Revestimiento exterior: Frontal de acero prepintado y rodapié inferior de acero inoxidable.
- Aislante: Poliuretano con agente expansión HFO libre de HFC
- T° ambiente de trabajo: Hasta 35°C.
- Compresor: Embraco 1 + Hp (Reforzado)
- Ruedas y patines regulables: Sí
- Controlador Electrónico CAREL
- Puertas correderas de acrilico desmontables
- 12 cubas de 5 Lt.

Características Técnicas

- Voltaje: 220v / 50Hz
- Consumo eléctrico: 0,287 kw/hr
- Rango de temperatura: -10°C a -20°C
- Capacidad neta (L): 12 cubas x 5 lt = 60Lt
- Dimensiones del producto:
- Alto: 125 cm
- Ancho: 113 cm
- Profundidad: 110 cm
- Peso neto: 128 Kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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

