



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



BASE REFRIGERADA 2 CAJONES 142 LTS. MAIGAS

CODIGO: 6548

- Sistema de refrigeración por aire forzado.
- Temperatura por circulación de aire.
- Control de T° digital (controlador CAREL)
- Libre de escarcha.
- 2 Cajoneras desmontables de fácil limpieza.
- Cajoneras soportan 110 Kg cada una.
- Estructura soporta hasta 350 Kg de equipamiento sobre el mesón.
- Cuerpo en acero inoxidable con aislación de poliuretano inyectado de alta densidad.
- Resistencia a la corrosión.
- Fácil limpieza.
- Bajo consumo eléctrico.
- Base con 4 ruedas 2 con freno.

Categorías: [Casinos](#), [Restaurantes](#)

- Sistema de refrigeración por aire forzado.
- Temperatura por circulación de aire.
- Control de T° digital (controlador CAREL)
- Libre de escarcha.
- 2 Cajoneras desmontables de fácil limpieza.
- Cajoneras soportan 110 Kg cada una.
- Estructura soporta hasta 350 Kg de equipamiento sobre el mesón.

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



- Cuerpo en acero inoxidable con aislación de poliuretano inyectado de alta densidad.
- Resistencia a la corrosión.
- Fácil limpieza.
- Bajo consumo eléctrico.
- Base con 4 ruedas 2 con freno.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Volumen bruto total: 142 Lts.

Potencia: 311 W

Voltaje de potencia: 220V

Frecuencia nominal: 50Hz

Temperatura: 1 a 8 °C

Corriente nominal: 1,5A

Refrigerante: R134, 240 grs.

Clase climática: T

Dimensiones

Producto: 1240x815x602 mm.

Embalaje: 1300x875x660 mm.

Peso neto: 90 kg.

Peso bruto: 96 kg.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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