



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

CÚPULA CARNICERA ELI-1500 1,5 MTS. VENTUS

CODIGO: 2690

- Temperatura de trabajo de 2°C a 8°C.
- Sistema de refrigeración por aire forzado.
- Deshielo automático.
- Vidrio frontal curvo reforzado con sistema de apertura alzable. -Amplio mesón de trabajo posterior.
- Iluminación interior, horizontal incorporada.
- Control digital de temperatura.
- Incluye bodega para guardar complementos.
- Ventanas posteriores de vidrio en sistema corredera

Categorías: [Cúpulas Carniceras](#), [OFERTAS DEL MES](#), [Vitrinas Carniceras](#), [Vitrinas Refrigeradas](#)

- Temperatura de trabajo de 2°C a 8°C.
- Sistema de refrigeración por aire forzado.
- Deshielo automático.
- Vidrio frontal curvo reforzado con sistema de apertura alzable. -Amplio mesón de trabajo posterior.
- Iluminación interior, horizontal incorporada.
- Control digital de temperatura.
- Incluye bodega para guardar complementos.
- Ventanas posteriores de vidrio en sistema corredera

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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VCR-1800B

Dimensiones: 1800x1090x1200

Capacidad: 580 lts

Potencia: 5,5 w

Peso: 285 kg

GALERÍA DE IMÁGENES



VENTUS®

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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

