



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## FREEZER VERTICAL 1 PUERTA 400 LTS. NO FROST MAIGAS

CODIGO: 7494

- Combina tecnología de conservación avanzada con diseño exhibidor.
- Ideal para mantener y exhibir productos congelados en óptimas condiciones.
- Puertas de vidrio que permiten visualizar el contenido sin abrir el equipo.
- Optimiza el consumo energético y mejora la presentación de productos.
- Sistema de refrigeración de baja temperatura para congelación uniforme.
- Rango de temperatura:  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Iluminación LED interna que mejora la visibilidad y atractivo.
- Estantes ajustables para organización flexible.
- Control digital para manejo preciso de la temperatura.
- Sistema de deshielo automático para operación continua.
- Uso recomendado en supermercados, minimarkets y locales gastronómicos.
- Controlador de temperatura digital.
- Sistema de enfriamiento por frío forzado.
- Evaporador aleteado con tuberías 100% de cobre.
- Descongelamiento automático.
- Compresor de 3/4 HP.
- Clase climática N°3.
- Puerta de vidrio templado de 3 capas con

[www.comercialfranklin.cl](http://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



lámina calefactora.

- 10 rejillas de acero inoxidable con recubrimiento sanitario ajustables.
- Iluminación interior LED.
- Cenefa retroiluminada.
- 4 ruedas (2 con freno).
- Cable de alimentación de 2 metros.
- Alta capacidad de almacenamiento.

---

Categorías: [Refrigeradores No Frost](#)

- Combina tecnología de conservación avanzada con diseño exhibidor.
- Ideal para mantener y exhibir productos congelados en óptimas condiciones.
- Puertas de vidrio que permiten visualizar el contenido sin abrir el equipo.
- Optimiza el consumo energético y mejora la presentación de productos.
- Sistema de refrigeración de baja temperatura para congelación uniforme.
- Rango de temperatura: **-18 °C a -22 °C.**
- Iluminación LED interna que mejora la visibilidad y atractivo.
- Estantes ajustables para organización flexible.
- Control digital para manejo preciso de la temperatura.
- Sistema de deshielo automático para operación continua.
- Uso recomendado en supermercados, minimarkets y locales gastronómicos.
- Controlador de temperatura digital.
- Sistema de enfriamiento por frío forzado.
- Evaporador aleteado con tuberías 100% de cobre.
- Descongelamiento automático.
- Compresor de 3/4 HP.
- Clase climática N°3.
- Puerta de vidrio templado de 3 capas con lámina calefactora.
- 10 rejillas de acero inoxidable con recubrimiento sanitario ajustables.
- Iluminación interior LED.



[www.comercialfranklin.cl](http://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



- Cenefa retroiluminada.
- 4 ruedas (2 con freno).
- Cable de alimentación de 2 metros.
- Alta capacidad de almacenamiento.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad bruta: 400 Lts.

Capacidad neta: 343 Lts.

Voltaje: 220V - 240V.

Frecuencia: 50 Hz.

Consumo interno: 1500 W.

Consumo de energía: 16,3 kW.h / 24 h.

Corriente asignada: 8,5 A.

Aislante térmico: Ciclopentano (60 mm).

Refrigerante: R290 (110 g).

Rango de temperatura: -18 °C a -22 °C.

Clase climática: N°3.

Potencia de descongelación: 2500 W.

Peso neto: 110 kg.

Peso bruto: 125 kg.

## GALERÍA DE IMÁGENES



[www.comercialfranklin.cl](http://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



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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