



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

MESÓN REFRIGERADO 1500X600 MM. FRÍO FORZADO VENTUS

CODIGO: 7631

- El VMR2PS-260 es un refrigerador profesional ideal para negocios que requieren almacenamiento eficiente y seguro de productos perecibles.
- Cuenta con un sistema de refrigeración por circulación de aire forzado, que asegura una temperatura uniforme en todo el interior.
- Su estructura y acabado en acero inoxidable tanto interior como exterior garantizan durabilidad, higiene y fácil limpieza.
- Dispone de termómetro digital visible para el público, facilitando el control de la temperatura en todo momento.
- Las puertas abatibles de acero permiten un acceso cómodo y seguro, mientras que las repisas ajustables ofrecen flexibilidad para organizar productos de diferentes tamaños.
- Incorpora controlador digital Carel y compresor Embraco, asegurando eficiencia energética y un desempeño confiable.
- Una solución profesional y resistente para mantener frescos tus productos con máxima calidad.
- Construido íntegramente en acero inox. 304.
- Aislación de poliuretano de alta densidad libre de CFC.

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



- Sistema ajustable de temperatura interior por termostato digital.
- Controlador Digital Carel.
- Compresor Cubijel.
- Sistema de refrigeración con circulación de aire forzado.
- Puerta abatible de acero.
- Sistema de cierre automático en puertas.
- Repisas regulables.
- 4 ruedas de alta resistencia, 2 con freno.

Categorías: [Mesones de Trabajo Refrigerados](#)

- El VMR2PS-260 es un refrigerador profesional ideal para negocios que requieren almacenamiento eficiente y seguro de productos perecibles.
- Cuenta con un sistema de refrigeración por circulación de aire forzado, que asegura una temperatura uniforme en todo el interior.
- Su estructura y acabado en acero inoxidable tanto interior como exterior garantizan durabilidad, higiene y fácil limpieza.
- Dispone de termómetro digital visible para el público, facilitando el control de la temperatura en todo momento.
- Las puertas abatibles de acero permiten un acceso cómodo y seguro, mientras que las repisas ajustables ofrecen flexibilidad para organizar productos de diferentes tamaños.
- Incorpora controlador digital Carel y compresor Embraco, asegurando eficiencia energética y un desempeño confiable.
- Una solución profesional y resistente para mantener frescos tus productos con máxima calidad.
- Construido íntegramente en acero inox. 304.
- Aislación de poliuretano de alta densidad libre de CFC.
- Sistema ajustable de temperatura interior por termostato digital.
- Controlador Digital Carel.
- Compresor Cubijel.
- Sistema de refrigeración con circulación de aire forzado.



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



- Puerta abatible de acero.
- Sistema de cierre automático en puertas.
- Repisas regulables.
- 4 ruedas de alta resistencia, 2 con freno.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad

Neta: 240 litros

Dimensiones externas

Ancho: 150 cm

Profundidad: 60 cm

Alto: 85 cm

Dimensiones internas

Ancho: 110 cm

Profundidad: 42.9 cm

Alto: 58.2 cm

Peso

Neto: 105 kg

Bruto: 120 kg

Especificaciones eléctricas

Potencia: 0.22 kW

Energía: 220V/50Hz

Consumo: 1.8 kW/24h

Nº de repisas

2 unidades

Refrigerante

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

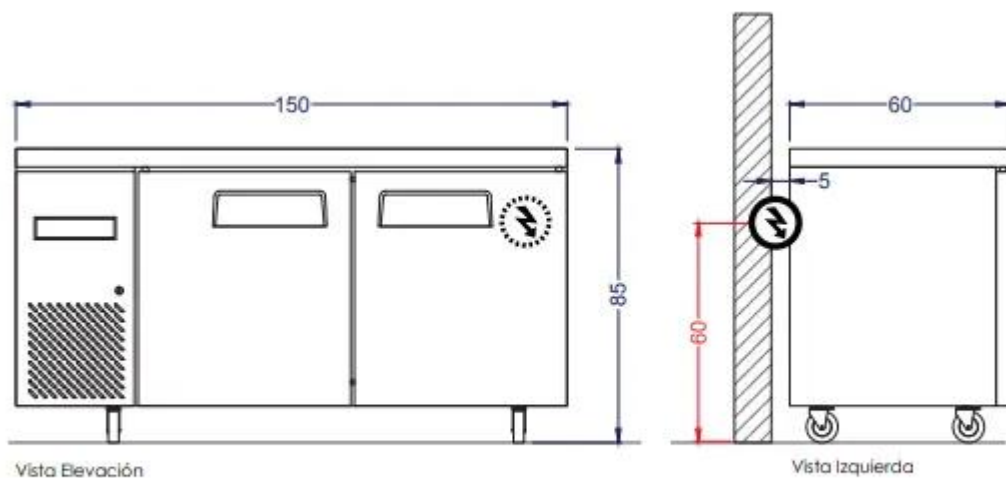


R134a

Enfriamiento: Frío forzado

T° de trabajo

-2°C a +8°C



Unidad: cm meson

GALERÍA DE IMÁGENES



VENTUS®



VENTUS®

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

MESA CENTRAL

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