



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



SALSERA SOBREMESA 1.8 MTS. 8 DEPOSITOS GN 1/3 GASTROMAQ

CODIGO: 6622



- Ideal para exhibir y mantener alimentos frescos y visibles para los clientes en negocios gastronómicos.
- Construcción en acero inoxidable AISI-304 (interior y exterior).
- Aislamiento con poliuretano inyectado de 40 mm para excelente conservación del frío.
- Sistema de frío estático por placa fría.
- Compresor EMBRACO para enfriamiento eficiente y constante.
- Control digital DIXELL para gestión precisa de la temperatura y el desescarche, optimizando el consumo de energía.
- Vitrina con acceso frontal y mampara de vidrio no cerrada.



Categorías: [PRODUCTOS GASTROMAQ](#), [Salseras](#)

- Ideal para exhibir y mantener alimentos frescos y visibles para los clientes en negocios gastronómicos.
- Construcción en acero inoxidable AISI-304 (interior y exterior).
- Aislamiento con poliuretano inyectado de 40 mm para excelente conservación del frío.
- Sistema de frío estático por placa fría.
- Compresor EMBRACO para enfriamiento eficiente y constante.
- Control digital DIXELL para gestión precisa de la temperatura y el desescarche, optimizando el consumo de

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



energía.

- Vitrina con acceso frontal y mampara de vidrio no cerrada.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VRX1800380FG

Dimensiones: 1800X395X440mm.

Peso: 55 kg.

Potencia: 260 W

Temperatura: +2/+8 °C

Refrigerante: R-134A

Tipo de depósitos: GN1/3x8 pans (incluye depósitos)

Número de cubetas: 8 Cubetas



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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