



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## VITRINA CARNICERA 1,5 MTS CON BODEGA MIMET

**CODIGO: 2159**

- Acero prepintado blanco.
- Diseñada para carnes, cecinas, pasteles o delicatessen.
- Tensiones 220v-50hz / 220v-60hz / 115v-60hz.
- Terminación interior de acero inoxidable.
- Refrigeración por circulación de aire estático (Refrigerante R-134 a, ecológico).
- Control de temperatura mediante control digital regulable.
- Termómetro interior para visualización de temperatura.
- Iluminación interior cúpula, mediante líneas de tubos fluorescentes.
- Unidad condensadora incorporada.
- Evaporador de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Vidrio templado alzable curvo de 6 mm de espesor.
- Amplio mesón de trabajo de acero inoxidable.
- Superficie de exhibición de acero inoxidable, AISI 304.

---

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

**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



- Acero prepintado blanco.
- Diseñada para carnes, cecinas, pasteles o delicatessen.
- Tensiones 220v-50hz / 220v-60hz / 115v-60hz.
- Terminación interior de acero inoxidable.
- Refrigeración por circulación de aire estático (Refrigerante R-134 a, ecológico).
- Control de temperatura mediante control digital regulable.
- Termómetro interior para visualización de temperatura.
- Iluminación interior cúpula, mediante líneas de tubos fluorescentes.
- Unidad condensadora incorporada.
- Evaporador de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Vidrio templado alzable curvo de 6 mm de espesor.
- Amplio mesón de trabajo de acero inoxidable.
- Superficie de exhibición de acero inoxidable, AISI 304.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones (mm): 1300x1200x1500

Consumo (w): 248

Peso (kg): 175

T° interior: 0°C a 5°C



**[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**