



VENTUS®

VITRINA CARNICERA 2 M. VENTUS

- Sistema de refrigeración por frío forzado.
- Incluye bodega.
- Incluye repisa interior.
- Termostato digital.
- Temperaturas estables con variación mínima,
- incluso durante el proceso de descongelación.
- Sistema de descongelamiento que garantiza una visualización clara de cristal.
- Vitrina de vidrio curvado alzable.
- Luz interior.
- Temperatura de trabajo de 2°C a 8°C
- Fácil limpieza y mantención

CÓDIGO: 2459

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Molelo: ELI-2000B

Capacidad (lts): 750/850

Dimensiones (mm): 1230x2000x1080



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



Potencia (w): 580

Peso neto (Kg): 230

Peso Bruto (Kg): 250



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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