



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## VITRINA CARNICERA 2 M. VENTUS

CODIGO: 2459



**VENTUS®**

- Las vitrinas carniceras ELI están especialmente diseñadas para conservar carnes, ya que trabajan en un rango de temperatura de -2°C a 2°C, con un sistema de refrigeración por frío forzado con controlador digital que permite una mejor mantención de la temperatura y un eficiente sistema para desempañar los cristales que garantiza una perfecta visualización. Incluye bodega trasera y repisa para aprovechar el espacio interior, mientras que su puerda de vidrio curvo alzable con apertura frontal facilita el acceso a los productos desde el frente.
- Sistema de refrigeración por frío forzado, el que permite una mejor mantención de la temperatura.
- Incluye bodega trasera para almacenar productos.
- Incluye repisa interior.
- Termostato digital para regular la temperatura.
- Temperaturas estables con variación mínima, incluso durante el proceso de descongelación.
- Eficiente sistema para desempañar los cristales que garantiza una perfecta visualización.
- Vitrina de vidrio curvo alzable.
- Luz interior para una mejor visibilidad.

[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



- Temperatura de trabajo de -2°C a 2°C..
- Fácil limpieza y mantención.
- Diseño compacto y versátil, lo que permite su incorporación a formatos de tiendas mas pequeños.
- Compresor DANFOSS.

---

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

- Las vitrinas carniceras ELI están especialmente diseñadas para conservar carnes, ya que trabajan en un rango de temperatura de -2°C a 2°C, con un sistema de refrigeración por frío forzado con controlador digital que permite una mejor mantención de la temperatura y un eficiente sistema para desempañar los cristales que garantiza una perfecta visualización.  
Incluye bodega trasera y repisa para aprovechar el espacio interior, mientras que su puerda de vidrio curvo alzable con apertura frontal facilita el acceso a los productos desde el frente.
- Sistema de refrigeración por frío forzado, el que permite una mejor mantención de la temperatura.
- Incluye bodega trasera para almacenar productos.
- Incluye repisa interior.
- Termostato digital para regular la temperatura.
- Temperaturas estables con variación mínima, incluso durante el proceso de descongelación.
- Eficiente sistema para desempañar los cristales que garantiza una perfecta visualización.
- Vitrina de vidrio curvo alzable.
- Luz interior para una mejor visibilidad.
- Temperatura de trabajo de -2°C a 2°C..
- Fácil limpieza y mantención.
- Diseño compacto y versátil, lo que permite su incorporación a formatos de tiendas mas pequeños.
- Compresor DANFOSS.



[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



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: ELI-2000

Capacidad (lts): 570

Dimensiones Cm (Ancho x Profundidad x Alto): 196x92x124

Energía (V/Hz): 220/50

Potencia (w): 800

Peso Neto (Kg): 200

Peso Bruto (Kg): 235

T° de trabajo: -2°C a 2°C

Consumo (Kw\*h/24h): 19,2

Gas refrigerante: R404a

## GALERÍA DE IMÁGENES



**VENTUS®**



**VENTUS®**

[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