



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VITRINA CARNICERA EURO 2 MTS. MIMET

CODIGO: 5187

- 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](#)

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

Ancho: 130 cm

Fondo: 120 cm

Alto: 200 cm

Peso Neto: 230 kg aprox.

Especificaciones eléctricas

Energía: 220V/50Hz

Consumo: 373W

T° de trabajo

0°C a 7°C

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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