



VITRINA PASTELERA 2 MTS. VIDRIO CUADRADO MAIGÁS

- Vitrinas refrigeradas ideales para Pastelerías y Reposterías.
- Estas vitrinas ofrecen una exhibición excelente de los productos, preservando su brillo y apariencia estética sin dañarlos ni oxidarlos.
- Gracias al sistema de refrigeración con aire frío envolvente o refrigeración ventilada dentro de la cámara, se mantiene el aspecto fresco y recién acabado de los productos.
- Además, su diseño interior distribuye el frío de manera uniforme por todos los rincones, garantizando una temperatura óptima de manera instantánea para los productos.
- El diseño moderno con acabados de alta calidad añade un toque de elegancia y profesionalismo tanto interna como externamente a todos los productos expuestos en la vitrina.
- Recomendadas para Pastelerías, Salones de té, Cafeterías, Restaurantes, Hoteles y Supermercados, estas vitrinas realzarán sin duda los productos de Repostería, Pastelería y Chocolatería que se exhiban en ellas.



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



CÓDIGO: 6198

Categorías: [Vitrinas Pasteleras](#), [Vitrinas Refrigeradas](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Volumen bruto total: 875 Lts.

Potencia: 750 W

Voltaje de potencia: 220 V

Frecuencia nominal: 50 Hz

Refrigerante: R134a, 700g

Temperatura: 2 a 8 °C

Consumo de energía: 15,21 kWh/24h

Corriente nominal: 3,41 A

Clase climática: 3

Dimensiones

Producto: 2000x730x1230 mm.

Embalaje: 2140x750x1290 mm.

Peso neto: 229 kg.

Peso bruto: 321 kg.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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