



VITRINA SUSHI 1,8 MTS. ITA

CODIGO: 5674

- Sistema de refrigeración por frío estático.
- Temperatura de trabajo de 0°C a 12°C.
- Sistema de ajuste de temperatura por termostato digital.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Frontal de vidrio reforzado semi curvo.
- Puertas traseras de vidrio con sistema corredera.
- Iluminación LED interior incorporada.
- Con evaporador superior en su interior.
- Viene con 5 depósitos gastronorm de 1/2 GN.

Categorías: [Vitrinas Sushi](#)

- Sistema de refrigeración por frío estático.
- Temperatura de trabajo de 0°C a 12°C.
- Sistema de ajuste de temperatura por termostato digital.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Frontal de vidrio reforzado semi curvo.
- Puertas traseras de vidrio con sistema corredera.
- Iluminación LED interior incorporada.
- Con evaporador superior en su interior.
- Viene con 5 depósitos gastronorm de 1/2 GN.



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CAPACIDAD N/B (Lts): 87/103

N° DEPÓSITOS GN: 5*1/2 GN plate

T° DE TRABAJO: 0°C A 12°C

DIMENSIONES: MILIMETROS

ANCHO: 1754

ALTO: 330

FONDO: 450

POTENCIA (W): 160

ENERGÍA (V/Hz): 220/50

PESO NETO (Kg): 44

PESO BRUTO (Kg): 48



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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