VITRINA CARNICERA 2 M. VENTUS

$1.763.890 Neto

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

CODIGO: 2459
Categorías: Cúpulas Carniceras, Ofertas del mes, Vitrinas Carniceras
Etiquetas: Vitrinas carniceras, Vitrinas para carnicería

GALERÍA DE IMÁGENES

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