



CÚPULA CARNICERA 1.5 MTS MIMET

- 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.

SKU: 2159

Categorías: [Cúpulas Carniceras](#), [Vitrinas Carniceras](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: Euroshop 800

Dimensiones (mm): 1300x1200x1500

Consumo (w): 248

Peso (kg): 175

T° interior: 0°C a 5°C

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl