

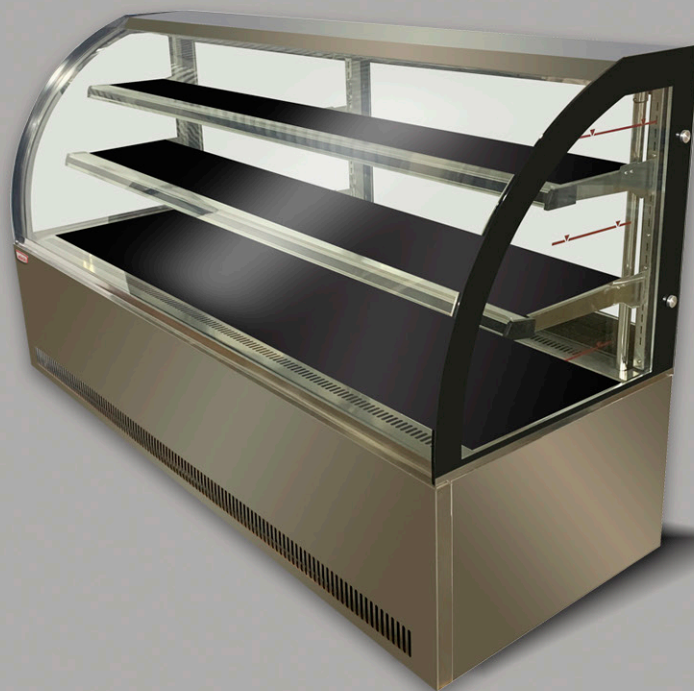
VITRINA PASTELERA CURVA 680 LITROS



HKCS2000

Nuestras Vitrinas refrigeradas MAIGAS, de uso recomendado para Pastelería y Repostería, permiten la excelente exposición de los productos sin dañar u oxidar su brillo y apariencia estética, manteniendo su aspecto fresco y recién acabado gracias al sistema de refrigeración con aire frío envolvente ó refrigeración ventilada dentro de la cámara, además gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los rincones entregando una temperatura adecuada a los productos de forma instantánea.

Su diseño moderno con terminaciones de lujo ayuda a entregar un ambiente elegante y profesional interna y externamente a todos los productos expuestos en la vitrina, recomendado para ubicar en Pastelerías, Salones de té, Cafeterías, Restaurantes, Hoteles y Supermercados, sin duda sus productos como Repostería, Pastelería y Chocolatería relucirán dentro de ellas.



CARACTERISTICAS

- Controlador digital CAREL.
- Puerta corredera.
- Vidrio transparente.
- Luz interior.
- Rango de temperatura de 2°C a 8°C
- Refrigerante natural que no daña la capa de ozono, reduce el consumo energético de los sistemas de refrigeración en comparación con los refrigerantes convencionales.
- 2 bandejas de vidrio templado.
- Condiciones ambientales recomendadas de uso, hasta 28°C y no en intemperie



Especificaciones Técnicas

Volumen bruto total (Lts.)	680
Potencia (W)	770
Voltaje de potencia (V)	220
Frecuencia nominal (Hz)	50
Refrigerante	R134a, 880g
Temperatura (°C)	2 a 8
Consumo de energía	8,33 kWh/24h
Corriente nominal (A)	5,1
Clase climática	3

Dimensiones

Producto (mm)	2000x700x1200
Embalaje (mm)	2140x750x1270
Peso neto (kg)	223
Peso bruto (kg)	315

