## VITRINA PASTELERA **RECTA 375 LITROS**





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 frio 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 instantá-

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.) Potencia (W) 450 Voltaje de potencia (V) 220 Frecuencia nominal (Hz) 50

Refrigerante R134a, 400g Temperatura (°C) 2 a 8

Consumo de energía 8,72 kWh/24h Corriente nominal (A) 2.5

Clase climática

## **Dimensiones**

Producto (mm) 1000x730x1230 Embalaje (mm) 1560x750x1290 Peso neto (kg) 170 Peso bruto (kg) 218











