

## Expededora de Jugos VJ-18.3 Depósitos 18 Litros VENTUS

SKU: 2402V | Categorías: Dispensadores de bebidas | Stock: En stock



### Descripción

La **Expededora de Jugos VENTUS VJ-18.3** está diseñada para ofrecer un servicio continuo, confiable y de alta capacidad en la distribución de jugos fríos.

Gracias a sus **3 depósitos de 18 litros cada uno** (54 litros en total), este equipo es ideal para entornos comerciales con alta rotación de clientes como **cafeterías, hoteles, casinos, supermercados, servicios de catering y buffets**.

Su estructura de **acero inoxidable**, junto a los **vasos y tapas de policarbonato atóxico**, garantizan resistencia, higiene y durabilidad.

El sistema de enfriamiento y mezcla por **bomba magnética** asegura un rendimiento eficiente y silencioso, mientras que el **compresor hermético de alto poder** permite mantener una temperatura constante y regulable por medio de termostato, ideal para conservar jugos concentrados con excelente calidad de frío.

### Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VJ-18.3
- **Número de depósitos:** 3
- **Capacidad por depósito:** 18 litros (total: 54 L)
- **Dimensiones:** 762 x 338 x 728 mm
- **Peso neto / bruto:** 48 kg / 54 kg
- **Potencia:** 631W
- **Amperaje:** 3 A
- **Voltaje:** 220 V
- **Material del cuerpo Expededora de Jugos VJ-18.3 Depósitos:** Acero inoxidable

- **Material de vasos y tapas:** Policarbonato atóxico
- **Receptores inferiores:** Plástico atóxico
- **Sistema de mezcla:** Bomba con movimiento magnético
- **Válvula interior:** De gravedad, acero inoxidable
- **Control de frío:** Termostato regulable
- **Push:** Acero reforzado, ideal para alto tráfico

#### Atributos Destacados Expendedora de Jugos VJ-18.3 Depósitos:

- **Alta capacidad y autonomía:** 54 litros totales permiten ofrecer tres sabores distintos al mismo tiempo, ideal para alto flujo de clientes.
- **Enfriamiento potente y regulable:** El compresor hermético mantiene una temperatura estable incluso en jornadas extensas.
- **Sistema de mezcla eficiente:** Movimiento magnético que conserva la homogeneidad del jugo sin generar espuma ni ruido excesivo.
- **Diseño robusto y sanitario:** Estructura de acero inoxidable combinada con materiales plásticos atóxicos, fáciles de limpiar y resistentes al uso intensivo.
- **Pulsadores reforzados en acero:** Especialmente pensados para entornos de alto tráfico.

#### Usos Sugeridos:

- **Hoteles y buffets de desayuno:** Para ofrecer jugos concentrados fríos de forma práctica y ordenada.
- **Cadenas de comida rápida o estaciones de autoservicio:** Ideal para integrar en líneas de servicio continuo.
- **Supermercados o tiendas de conveniencia:** Como estación de dispensación directa o degustación de productos.
- **Eventos, ferias y banquetería:** Perfecta para mantener gran volumen de jugo frío disponible durante largos períodos.

#### Tips de Mantenimiento Expendedora de Jugos VJ-18.3 Depósitos:

- Limpia diariamente los vasos y receptores con agua tibia y detergente neutro.
- No utilices elementos abrasivos para evitar rayar el policarbonato transparente.
- Revisa el sistema de mezcla periódicamente y asegúrate de que no haya obstrucciones.
- Desconecta el equipo antes de limpiar la parte interna o revisar componentes eléctricos.
- Asegúrate de mantener la ventilación del compresor libre de polvo y obstrucciones.

Con su diseño moderno, operación silenciosa y gran rendimiento de enfriamiento, la **Expendedora VENTUS VJ-18.3** es la elección ideal para negocios que buscan **eficiencia, presentación atractiva y gran capacidad** en la oferta de jugos fríos.

Expendedora de Jugos VJ-18.3 Depósitos 18 Litros (54 L total).

Cuerpo de acero inoxidable, vasos de policarbonato atóxico, válvula de gravedad y bomba de mezcla magnética.

Ideal para buffets, hoteles, cafeterías y tiendas de autoservicio.

#### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	35 x 78 x 75 cm
Peso	54 kg

#### Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 07:38