

Visicooler 290 Litros FRIGONOR

SKU: 4411F | Categorías: Visicoolers | Stock: En stock



Descripción

El Visicooler 290 Litros FRIGONOR es la solución ideal para negocios que buscan conservar y exhibir productos refrigerados de manera eficiente, estética y funcional.

Su diseño compacto, su sistema de frío estático y su puerta de vidrio templado lo convierten en un equipo indispensable para tiendas de conveniencia, cafeterías, panaderías, minimarkets y más.

Características Destacadas

- **Capacidad y Rendimiento:** Con una capacidad de **290 litros**, ofrece el espacio ideal para mantener en perfectas condiciones una variedad de productos perecibles y bebidas.
- **Sistema de Enfriamiento Estático:** Asegura una refrigeración constante mediante enfriamiento directo, perfecto para conservar productos sensibles a cambios de temperatura.
- **Diseño Funcional y Seguro:**
 - Incluye **4 repisas ajustables**, adaptables según el tamaño del producto.
 - **Puerta de vidrio templado** de alta resistencia, con cerradura de seguridad.
 - **Iluminación interior LED** para mayor visibilidad y mejor presentación.
 - **Cenefa superior iluminada**, ideal para personalizar con la imagen o logo del negocio.
- **Movilidad Sencilla:** Incorpora **4 ruedas resistentes** que facilitan su transporte, limpieza o reubicación sin esfuerzo.
- **Control de Temperatura:** Termostato manual ajustable en un **rango de +2 °C a +8 °C**, ideal para distintos tipos de productos.

Especificaciones Técnicas Visicooler 290 Litros FRIGONOR

- **Marca:** FRIGONOR

- **Modelo:** Cód. 4411F
- **Capacidad:** 290 litros
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 59 cm
 - Profundidad: 52 cm
 - Alto: 197 cm
- **Peso Neto / Bruto:** 48 kg
- **Consumo Eléctrico:** 0,125 kW
- **Alimentación:** 220V / 50 Hz
- **Sistema de frío:** Aire Estático
- **Refrigerante:** R290a
- **Accesorios incluidos:** 4 repisas ajustables, ruedas y cerradura con llave

Usos Sugeridos Visicooler 290 Litros FRIGONOR

- **Exhibición y conservación de bebidas frías, lácteos, postres, jugos y productos refrigerados.**
- Ideal para:
 - Tiendas de conveniencia y almacenes
 - Cafeterías, panaderías y pastelerías
 - Restaurantes, buffets o negocios con venta al público

Consejos de Mantenimiento

- **Limpieza Periódica:** Mantener las repisas y el interior del equipo limpios con un paño húmedo y detergente suave para evitar la acumulación de residuos o malos olores.
- **Control de Temperatura:** Verificar y ajustar el termostato regularmente para mantener la temperatura adecuada según los productos almacenados.
- **Revisión del Vidrio y Cerradura:** Inspeccionar el estado de la puerta y cerradura para asegurar que funcionen correctamente.
- **Evitar Sobrecarga:** No sobrecargar las repisas; distribuir el peso y volumen uniformemente para permitir una buena circulación del frío.
- **Inspección del Sistema Estático:** Hacer chequeos regulares para evitar acumulaciones de escarcha y garantizar el rendimiento óptimo del sistema.

Beneficios Adicionales Visicooler 290 Litros FRIGONOR

- **Excelente presentación de productos**, gracias a la iluminación LED y puerta transparente.
- **Eficiencia energética**, con bajo consumo y refrigerante ecológico R290a.
- **Instalación rápida y fácil**, sin requerimientos técnicos complejos.
- **Diseño moderno y compacto**, ideal para espacios comerciales reducidos.

Este **Visicooler** es la opción perfecta para quienes buscan **eficiencia, durabilidad y presentación** en un solo equipo.

Con respaldo de una marca reconocida en el mercado gastronómico chileno, este refrigerador vertical ofrece una excelente relación entre rendimiento y consumo.

Visicooler 290 Litros FRIGONOR, ideal para bebidas y productos refrigerados.

Con puerta de vidrio templado, 4 repisas ajustables, luz LED, termostato manual y ruedas.

Bajo consumo (0,125 kW), sistema de frío estático y diseño compacto. Perfecto para negocios con espacio limitado.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	60 x 60 x 200 cm
Peso	65 kg

Galería de imágenes



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

Documento generado automáticamente el 21/04/2026 09:03