

Vitrina de Calor Autoservicio 90 cm FRIGONOR

SKU: 4519 | Categorías: Vitrinas mantenedoras | Stock: Agotado



Descripción

La **Vitrina de Calor Autoservicio 90 cm modelo 602 de FRIGONOR** ha sido desarrollada especialmente para negocios que requieren mantener alimentos calientes listos para servir, con una presentación atractiva y accesible para el cliente.

Su diseño combina **estética moderna, funcionalidad operativa y conservación térmica**, siendo ideal para **buffets, panaderías, cafeterías, estaciones de servicio y restaurantes de autoservicio**.

Equipada con **puertas corredizas de vidrio, panel frontal iluminado** y un **sistema de humedad integrado**, esta vitrina permite mantener la frescura y textura de los productos calientes, sin resecarlos.

La estructura está construida con materiales resistentes al uso intensivo y pensada para una limpieza fácil y segura.

Especificaciones técnicas – Vitrina de Calor Autoservicio 90 cm FRIGONOR:

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** 602
- **Rango de temperatura:** 30 °C a 85 °C
- **Sistema de humedad:** Depósito de agua integrado
- **Puertas:** Corredizas de vidrio templado
- **Iluminación:** Panel frontal iluminado
- **Niveles:** 3 niveles con bandejas en rejilla de acero inoxidable
- **Control:** Interruptor de encendido y selector de temperatura
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 95 cm

- Profundidad: 56 cm
- Alto: 70 cm
- **Peso:**
 - Neto: 37 kg
 - Bruto: 44 kg
- **Consumo eléctrico:** 1,8 kW
- **Alimentación:** 220 V / 50 Hz

Atributos destacados Vitrina de Calor Autoservicio 90 cm FRIGONOR:

- **Diseño de autoservicio con puertas corredizas**, que facilita el acceso del cliente o del personal.
- **Panel frontal iluminado**, ideal para destacar visualmente los productos.
- **Sistema de humedad activo**, que conserva la frescura sin comprometer el calor.
- **Estructura robusta**, pensada para uso continuo en entornos comerciales exigentes.
- **Bandejas de acero inoxidable**, fáciles de desmontar y limpiar.
- **Rango térmico ajustable**, para adaptarse a distintos tipos de productos.

Usos recomendados:

- **Panaderías y cafeterías:** Conservación de empanadas, bollería, pasteles o quiches.
- **Buffets y restaurantes autoservicio:** Presentación de alimentos calientes listos para tomar.
- **Tiendas de conveniencia y minimarkets:** Venta de snacks calientes en formato de autoservicio.
- **Eventos y ferias gastronómicas:** Ideal para mantener temperatura sin intervención constante.

Tips de mantenimiento – Vitrina de Calor Autoservicio 90 cm FRIGONOR:

- **Limpia las rejillas y vidrios diariamente**, con paño húmedo y detergente neutro.
- **Vacía y limpia el depósito de agua regularmente**, para asegurar humedad constante y evitar acumulación de residuos.
- **Evita obstruir las salidas de calor** y permite buena ventilación alrededor del equipo.
- **Verifica el funcionamiento de las puertas corredizas** y realiza ajustes o limpieza de rieles si es necesario.
- **Solicita inspecciones técnicas anuales**, para mantener su eficiencia y vida útil.

Beneficios adicionales:

- **Reduce mermas por resequedad**, manteniendo el producto atractivo por más tiempo.
- **Aumenta la visibilidad y rotación de productos calientes** en tu negocio.
- **Facilita el autoservicio sin sacrificar higiene ni presentación.**
- **Diseño compacto y profesional**, adaptable a todo tipo de mostradores.
- **Respaldo y garantía de calidad de FRIGONOR**, marca líder en equipamiento gastronómico industrial.

En resumen, la **Vitrina de Calor Autoservicio 90 cm FRIGONOR** ofrece la solución ideal para negocios que buscan **eficiencia térmica, autoservicio funcional y una exhibición atractiva**, todo en un equipo compacto, potente y de alta durabilidad.

Vitrina de Calor Autoservicio 90 cm con 3 bandejas, puertas corredizas, iluminación frontal y sistema de humedad.

Temperatura regulable de 30 °C a 85 °C.

Ideal para empanadas, pasteles y snacks calientes. Compacta, elegante y de fácil mantenimiento.

Especificaciones

Característica	Detalle
----------------	---------

Marca	FRIGONOR
Dimensiones	55 x 100 x 65 cm
Peso	45 kg

Galería de imágenes



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

Documento generado automáticamente el 15/04/2026 02:26