

Vitrina Refrigerada Carnicera 1.5 metros FRIGONOR

SKU: 3517F | Categorías: Vitrinas Carniceras | Stock: Agotado



Descripción

La **Vitrina Refrigerada Carnicera 1.5 metros FRIGONOR** está diseñada para ofrecer una solución robusta, higiénica y estéticamente impactante en la conservación y exhibición de alimentos perecederos.

Gracias a su diseño moderno, materiales de alta calidad y componentes de refrigeración de primera línea, se convierte en la opción ideal para **carnicerías, charcuterías, panaderías, tiendas gourmet y negocios gastronómicos exigentes**.

Su estructura incorpora un **compresor SECOP de alto rendimiento**, sistema de **refrigeración por aire forzado**, **interiores de acero inoxidable** y una **bodega frigorífica inferior incorporada**.

Todo esto se complementa con una **iluminación LED**, **vidrio curvo elevable** y **termostato digital CAREL**, lo que garantiza tanto eficiencia operativa como una presentación visual atractiva.

Especificaciones técnicas – Vitrina Refrigerada Carnicera 1.5 metros FRIGONOR:

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** Carnicera 1.5 m
- **Dimensiones:** 150 cm (ancho) x 105 cm (profundidad) x 120 cm (alto)
- **Capacidad:** 520 litros
- **Temperatura de trabajo:** 0 °C a +6 °C
- **Refrigeración:** Aire forzado
- **Refrigerante:** R404a
- **Compresor:** SECOP autónomo
- **Control de temperatura:** Termostato digital CAREL

- **Iluminación interior:** LED
 - **Accesos:**
 - Frontal: vidrio curvo elevable
 - Posterior: puertas deslizables
 - **Estantes:** Intermedio de vidrio templado
 - **Bodega frigorífica inferior:** Sí
 - **Alimentación:** 220 V / 50 Hz
 - **Peso:** 180 kg
-

Atributos destacados Vitrina Refrigerada Carnicera 1.5 metros FRIGONOR:

- **Acero inoxidable en interior**, ideal para contacto directo con alimentos y fácil de limpiar.
 - **Vidrio curvo elevable**, que facilita la reposición y mejora la visibilidad del producto.
 - **Estante intermedio de cristal**, que optimiza el espacio de exhibición sin comprometer la visibilidad.
 - **Iluminación LED eficiente**, que resalta los productos y reduce el consumo energético.
 - **Control digital de temperatura CAREL**, para ajustes precisos según el tipo de producto.
 - **Bodega inferior incorporada**, útil para almacenamiento adicional a temperatura controlada.
 - **Diseño robusto y moderno**, perfecto para un punto de venta atractivo y funcional.
-

Usos recomendados:

- **Carnicerías y charcuterías:** exhibición de cortes frescos, embutidos y carnes marinadas.
 - **Panaderías y pastelerías:** conservación de postres, tartas y productos con relleno perecedero.
 - **Tiendas de alimentos y minimarkets:** ideal para lácteos, productos gourmet, bebidas frías o preparados.
 - **Restaurantes, hoteles y cafeterías:** exhibición de postres o ingredientes frescos listos para servir.
-

Tips de mantenimiento – Vitrina Refrigerada Carnicera 1.5 metros FRIGONOR:

- **Limpia diariamente el interior con paño húmedo y detergente neutro**, especialmente después de jornadas de alta rotación.
 - **Verifica el sistema de ventilación y filtros del compresor una vez al mes** para asegurar eficiencia energética.
 - **Evita obstruir el flujo de aire interno** con productos que bloqueen las salidas de frío.
 - **Limpia los vidrios con productos no abrasivos** para conservar la transparencia.
 - **Descongela y limpia la bodega frigorífica según su uso**, manteniendo su capacidad de almacenamiento óptima.
-

Beneficios adicionales:

- **Alta visibilidad del producto**, lo que potencia la venta por impulso.
 - **Rendimiento constante incluso en uso intensivo**, gracias a sus componentes de calidad.
 - **Diseño funcional que combina exhibición y almacenamiento.**
 - **Confiabilidad respaldada por FRIGONOR**, una marca reconocida en equipos gastronómicos industriales.
 - **Ideal para negocios que requieren temperatura controlada con estética moderna.**
-

En resumen, la **Vitrina Refrigerada Carnicera 1.5 metros FRIGONOR** es una inversión segura para negocios que buscan **conservación profesional, máxima higiene y una exhibición atractiva de sus productos frescos.**

Su diseño eficiente, combinado con tecnología avanzada, permite mantener la cadena de frío sin sacrificar la estética ni la practicidad en el servicio.

Vitrina Refrigerada Carnicera 1.5 metros FRIGONOR con compresor SECOP, interior en acero inoxidable, vidrio curvo elevable y bodega frigorífica.

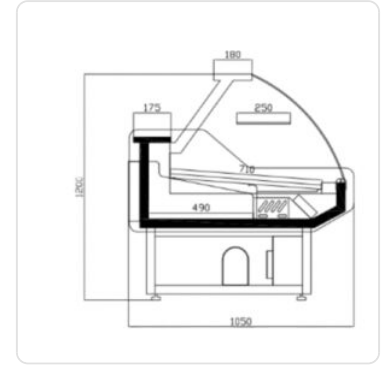
Capacidad de 520 L. Ideal para carnes, embutidos, pastelería y alimentos frescos.

Eficiente, moderna y fácil de mantener.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	100 x 165 x 140 cm
Peso	195 kg

Galería de imágenes



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

Documento generado automáticamente el 16/04/2026 20:13