

Vitrina Refrigerada Sobremesa 160 Lts ITA

SKU: 46061 | Categorías: Vitrinas Pasteleras | Stock: En stock



Descripción

La **Vitrina Refrigerada Sobremesa de 160 lts** es una opción eficiente y moderna para la exhibición de productos refrigerados en espacios reducidos.

Por un lado, su diseño compacto permite colocarla sobre mostradores sin ocupar demasiado espacio, **mientras que por otro lado**, su avanzado sistema de refrigeración por aire forzado garantiza una distribución uniforme del frío, manteniendo los productos en condiciones óptimas.

Además, su elegante tapa de cristal ennegrecido y su iluminación LED realzan la presentación de los alimentos y bebidas.

Características Destacadas

Diseño Elegante y Funcional

- **Tapa de cristal ennegrecido de 30 mm**, proporcionando una estética moderna y elegante.
- **Puertas traseras de vidrio con sistema corredera**, facilitando el acceso a los productos sin comprometer la eficiencia del frío.
- **Interior iluminado con luz LED**, mejorando la visibilidad de los productos exhibidos.
- **Tres visualizadores**, permitiendo un monitoreo claro de los productos y la temperatura.

Eficiencia y Alto Rendimiento Vitrina Refrigerada Sobremesa de 160 lts

- **Sistema de refrigeración por aire forzado**, garantizando una distribución uniforme de la temperatura entre **2°C y 8°C**.
- **Sistema de descongelación automático**, evitando la acumulación de hielo y reduciendo la necesidad de mantenimiento manual.
- **Uso de refrigerante R134a**, respetuoso con el medio ambiente y de alto rendimiento.

Especificaciones Técnicas

- **Capacidad:** 160 litros
 - **Temperatura de trabajo:** 2°C a 8°C
 - **Consumo eléctrico:** 0,2 kW
 - **Alimentación eléctrica:** 220V / 50 Hz
-

Usos Sugeridos Vitrina Refrigerada Sobremesa de 160 Its

1. Cafeterías y Panaderías:

- **Por ejemplo**, ideal para exhibir postres, tartas y productos refrigerados.

2. Restaurantes y Bares:

- **Asimismo**, perfecta para mantener ingredientes y bebidas frías listas para el servicio.

3. Tiendas de Conveniencia y Minimarkets:

- **Además de eso**, facilita la exhibición de productos como sándwiches, ensaladas y lácteos.

4. Pastelerías y Heladerías:

- **Finalmente**, mantiene la frescura de los productos mientras los expone de manera atractiva.
-

Tips de Mantenimiento Vitrina Refrigerada Sobremesa de 160 Its

1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, limpie el interior con un paño húmedo y detergente suave para evitar acumulación de residuos.

2. Cuidado del Sistema de Descongelación:

- **Por otro lado**, asegúrese de revisar el sistema de descongelación automático para garantizar su correcto funcionamiento.

3. Revisión de la Iluminación LED:

- **Asimismo**, inspeccione periódicamente las luces LED para asegurar una adecuada visibilidad de los productos.

4. Monitoreo de la Temperatura:

- **Además**, verifique que el termostato esté calibrado correctamente para mantener la temperatura óptima de refrigeración.

5. Ubicación Adecuada:

- **Finalmente**, coloque la vitrina en un área bien ventilada y alejada de fuentes de calor para optimizar su rendimiento.
-

Beneficios Adicionales Vitrina Refrigerada Sobremesa de 160 Its

- **Diseño Compacto:** Permite su colocación en mostradores y espacios reducidos sin sacrificar capacidad.
- **Eficiencia Energética:** Consumo optimizado para un uso prolongado sin altos costos operativos.
- **Presentación Profesional:** Iluminación LED y cristal ennegrecido que realzan la exhibición de productos.

En conclusión, esta vitrina es una excelente elección para negocios que requieren una exhibición atractiva y una conservación eficiente de productos refrigerados.

Sin duda, su diseño moderno y su tecnología avanzada la convierten en una inversión ideal para mejorar la experiencia del cliente y optimizar la operación comercial.

¿Por qué Elegir una Vitrina Refrigerada para tu Negocio?

Aumenta las Ventas: Los productos visibles y bien presentados generan compras impulsivas y aumentan el ticket promedio.

Conservación Óptima: Mantiene tus productos frescos por más tiempo, reduciendo mermas y desperdicios.

Profesionalismo: Una vitrina de calidad proyecta una imagen profesional que genera confianza en tus clientes.

Versatilidad: Perfecta para cafeterías, pastelerías, restaurantes, hoteles y cualquier negocio de alimentos.

Preguntas Frecuentes sobre la Vitrina Refrigerada Sobremesa

¿Qué productos puedo exhibir en esta vitrina?

Ideal para tortas, pasteles, sándwiches, ensaladas, postres y cualquier producto que requiera refrigeración entre 2-8°C.

¿Es fácil de limpiar?

Sí, los estantes son removibles y las superficies de acero inoxidable se limpian fácilmente con paño húmedo.

¿Cuánto pesa la vitrina?

Es una vitrina de sobremesa diseñada para ser colocada sobre mesones, con peso moderado que permite su reubicación.

¿Tiene iluminación interior?

Sí, incluye iluminación LED que resalta los productos y los hace más atractivos para los clientes.

¿Puedo regular la temperatura?

Sí, cuenta con termostato ajustable para mantener la temperatura óptima según el tipo de producto.

La **Vitrina Refrigerada Sobremesa 160 Lts** es ideal para exhibir postres, bebidas y productos frescos.

Cuenta con **refrigeración por aire forzado**, **luz LED interior** y **puertas de vidrio corredizas** para fácil acceso.

Su diseño compacto y elegante la hace perfecta para cafeterías, panaderías y tiendas de conveniencia.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	61 x 95 x 78 cm
Peso	95 kg

Galería de imágenes

