

Vitrina Vertical Blanco 288 Litros MAIGAS

SKU: 4605 | Categorías: Vitrinas refrigeradas, Vitrinas Verticales, Línea Frío | Stock: En stock



Descripción

La Vitrina Vertical Blanco 288 Litros **MAIGAS** está diseñada para ofrecer una exhibición atractiva y conservación eficiente de productos de pastelería y repostería.

Gracias a su diseño moderno en color blanco, sistema de refrigeración forzado y estructura robusta, se convierte en una solución ideal para pastelerías, restaurantes, cafeterías y tiendas de conveniencia.

Características Destacadas

- **Exhibición refrigerada profesional:**
Mantiene una temperatura uniforme entre **0 °C y 12 °C** gracias a su **sistema de enfriamiento forzado**, lo que garantiza la frescura de tortas, pasteles, postres y chocolates.
- **Organización adaptable:**
Equipado con **5 rejillas de acero inoxidable recubiertas en plástico sanitario, regulables en altura**, que se ajustan a productos de diferentes tamaños y formatos.
- **Presentación atractiva:**
Incluye **puerta abatible con vidrios reforzados**, que protegen los productos del ambiente externo mientras mejoran su visibilidad. La **iluminación LED interior** resalta la estética y el colorido de cada artículo.
- **Movilidad segura y eficiente:**
Cuenta con **4 ruedas integradas, 2 de ellas con freno**, que permiten desplazar y fijar la vitrina con facilidad según las necesidades del local.
- **Control digital y autonomía operativa:**
El **controlador digital con monitor visual** permite un ajuste preciso de la temperatura, y el sistema de **descongelación automática**

evita interrupciones por acumulación de escarcha.

Especificaciones Técnicas Vitrina Vertical Blanco 288 Litros

- **Volumen bruto:** 288 litros
- **Rango de temperatura:** 0 °C a 12 °C
- **Consumo energético:** 350 W
- **Corriente nominal:** 2,5 A
- **Refrigerante:** R290 (70 g)
- **Clase climática:** N°4
- **Dimensiones del producto:** 520 x 485 x 1890 mm
- **Dimensiones del embalaje:** 580 x 540 x 1960 mm
- **Peso neto:** 89 kg
- **Peso bruto:** 94,1 kg

Usos Sugeridos

- **Pastelerías y repostería gourmet:** Para exhibición de tortas, pasteles, mousses, flanes y otros postres.
- **Supermercados y tiendas de conveniencia:** Ideal para mostrar productos refrigerados listos para llevar.
- **Restaurantes, cafeterías y hoteles:** Perfecta para buffets, estaciones de postres o vitrinas autoservicio.

Sugerencias de Mantenimiento Vitrina Vertical Blanco 288 Litros

- **Limpieza frecuente:** Limpie regularmente las rejillas y el interior con paño húmedo y detergente suave.
- **Revisión del sistema de frío:** Asegure que el ventilador y evaporador funcionen correctamente.
- **Cuidado de las ruedas:** Verifique el estado de las ruedas y los frenos para una movilidad estable.
- **Chequeo de la puerta:** Confirme que el cierre de la puerta abatible sea hermético para evitar pérdida de temperatura.
- **Supervisión del sistema de descongelación:** Aunque es automático, conviene monitorear su funcionamiento cada cierto tiempo.

Beneficios Adicionales

- **Bajo consumo energético:** Reduce costos operativos en negocios con alta rotación de productos.
- **Diseño elegante y profesional:** El acabado blanco y la iluminación LED mejoran la estética del espacio y la visibilidad del producto.
- **Funcionamiento continuo y confiable:** Ideal para operaciones comerciales que requieren refrigeración constante sin interrupciones.

Esta **Vitrina** es sinónimo de eficiencia, higiene y presentación profesional.

Pensada para potenciar las ventas y mantener los productos en perfectas condiciones, es una herramienta indispensable para negocios gastronómicos que apuestan por la calidad y la buena imagen.

Vitrina Vertical Blanco 288 Litros con sistema de enfriamiento forzado, control digital, iluminación LED y 5 rejillas ajustables.

Ideal para pastelerías, cafeterías y supermercados.

Diseño blanco elegante, bajo consumo y descongelación automática.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	54 x 58 x 196 cm
Peso	95 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>
Documento generado automáticamente el 20/04/2026 05:32