

VITRINA CUPULA IMPORTADA ALZABLE



REFRIGERACIÓN

DESCRIPCIÓN

Las vitrinas cúpula alzable para carnes son equipos diseñados para exhibir y conservar carne de manera óptima en entornos comerciales. Con su cúpula que se levanta fácilmente, ofrecen acceso conveniente a la carne mientras la mantienen refrigerada y protegida, asegurando frescura y presentación atractiva para los clientes.

- Sistema de refrigeración aire forzado.
- Vidrio templado curvo fijo.
- Amplio mesón de trabajo.
- Iluminación interior, horizontal incorporado.
- Control de temperatura mediante control digital regulable.
- Con Bodega, Deshielo Automático

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones	Temperatura de funcionamiento	Voltaje / Frecuencia
1500x1170x1200mm	+2 a 8°C	220v/50hz
2000x1170x1200mm	+2 a 8°C	220v/50hz
2500x1170x1200mm	+2 a 8°C	220v/50hz
3000x1170x1200mm	+2 a 8°C	220v/50hz

UBICACIÓN

San Pablo 4512, Santiago Chile



cerca de metro
Gruta de Lourdes

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Viernes: 08:30 a 11:00 a 18:00 horas

Telf: (+56 2) 2773 5754

E-mail: info@bozzo.cl

www.bozzo.cl