Vitrina Carnicera 2 mts ELI2000

Modelo ELI-2000 | Marca Ventus | Línea de Carniceria



Las vitrinas carniceras ELI están especialmente diseñadas para conservar carnes, ya que trabajan en un rango de temperatura de -2°C a 2°C con un sistema de refrigeración por frío forzado. Incluye bodega trasera y repisa para aprovechar el espacio interior.

Lo más destacado

- ✓ Sistema de refrigeración por frío forzado
- ✓ Incluye bodega trasera para almacenar productos
- ✓ Incluye repisa interior
- ✓ Termostato digital para regular la temperatura
- ✓ Eficiente sistema para desempañar los cristales
- ✓ Vitrina de vidrio curvo alzable
- ✓ Luz interior LED para una mejor visibilidad
- ✓ Compresor DANFOSS

Especificaciones técnicas

Modelo	ELI-2000	Refrigerante	R404a
Energía	220V/50Hz	Compresor	DANFOSS
Potencia	0.8kW	Iluminación	Iluminación interior LED
Consumo	13.06kW/24h	Mesón	Mesón de 20 cm
Capacidad neta	570 litros	Dimensiones	Alto 124 cm · Ancho 196 cm · Fondo 92 cm
Temperatura de trabajo	-2°C a +2°C	Peso neto	200 kg
Enfriamiento	Frío forzado	Peso bruto	235 kg

Datos técnicos referenciales entregados por el fabricante (Ventus). Pueden cambiar sin previo aviso. Ficha actualizada el 6 de octubre de 2026.