

Salsera Refrigerada Sobremesa 8 depósitos - Ecobeck

SKU: SALS-ECO-REFRIGER | Categorías: Línea frío



Descripción

Salsera Refrigerada Sobremesa Ecobeck Línea KVSR-L

La **Salsera Refrigerada Sobremesa Ecobeck Línea KVSR-L** ha sido diseñada para proporcionar una solución eficiente, estética y profesional para la conservación y exhibición de productos refrigerados en diversos entornos comerciales. A continuación, se presentan sus características, ventajas y beneficios, integrando una mayor cantidad de palabras de transición para facilitar la comprensión:

Características Técnicas Principales

1. Diseño elegante y funcional

- Gracias a su estética moderna y terminaciones finas, se adapta perfectamente a diferentes espacios como pastelerías, restaurantes o cafeterías.
- Por lo tanto, mejora la presentación de los productos y aporta una imagen profesional al negocio.

2. Control digital de temperatura fácil de usar

- Asimismo, permite ajustar con precisión la temperatura interna, asegurando condiciones óptimas de conservación.

3. Sistema de enfriamiento directo

- En consecuencia, garantiza una refrigeración rápida y eficiente, lo cual es ideal para mantener la frescura de los productos.

4. Refrigerantes ecológicos R-134a o R600a

- Debido a su menor impacto ambiental, representan una opción responsable y alineada con prácticas sostenibles.

5. Evaporador con bandeja recolectora de condensación

- Así, se evita la acumulación de agua, lo que protege los productos y facilita el mantenimiento del equipo.

6. Vidrio frontal recto y transparente

- Por consiguiente, ofrece una visibilidad clara y sin distorsiones, favoreciendo una exhibición atractiva que llama la atención del cliente.

7. Rango de temperatura entre 0°C y 12°C

- Este rango es ideal para conservar una amplia variedad de alimentos frescos.
- Además, permite mantener la calidad del producto durante más tiempo.

8. Voltaje de operación: 220V / 50Hz

- En otras palabras, asegura un funcionamiento estable y seguro en ambientes comerciales.

Ventajas Destacadas

1. Bandejas intercambiables

- Por un lado, ofrecen flexibilidad en la organización de productos; por otro, permiten modificar la presentación con facilidad.

2. Fácil mantenimiento

- De hecho, su diseño minimiza la acumulación de agua y simplifica la limpieza, lo que contribuye al buen estado del equipo.

3. Construcción robusta y duradera

- Además de su apariencia, la estructura está diseñada para resistir el uso continuo en entornos exigentes.

Beneficios para el Negocio

1. Mejor presentación de productos

- Debido a su diseño frontal en vidrio recto, los productos se ven más apetitosos y llamativos, lo que puede aumentar las ventas.

2. Conservación prolongada de frescura

- Así se garantiza que los alimentos mantengan su calidad, sabor y textura por más tiempo.

3. Ahorro energético

- Por otro lado, el equipo está optimizado para consumir menos energía, lo que se traduce en una reducción en costos operativos.

4. Menor impacto ambiental

- Igualmente, al usar refrigerantes ecológicos, se contribuye a la sostenibilidad del negocio.

5. Versatilidad de uso

- Ya sea para repostería, ensaladas, salsas o postres, su diseño y características permiten múltiples aplicaciones.

Resumen Final

En conclusión, la **Salsera Refrigerada Sobremesa Ecobek Línea KVSRL** combina funcionalidad, diseño atractivo y eficiencia energética. Por tanto, representa una inversión inteligente para cualquier negocio que desee ofrecer productos refrigerados de manera segura, estética y sostenible.

Salsera Refrigerada Sobremesa Ecobek Línea KVSRL

La **Salsera Refrigerada Sob**

Especificaciones

Característica	Detalle
Dimensiones	34 × 182 × 23 cm

Característica	Detalle
Peso	51 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 19/06/2026 08:09