

Vitrina Carnicera ELI-2000 mm VENTUS

SKU: VITC-VEN-ELI2000 | Categorías: Vitrinas Carniceras, Vitrinas refrigeradas, Línea frío



Descripción

La **Vitrina Carnicera ELI-2000 mm de VENTUS** ha sido especialmente diseñada para satisfacer las exigencias del rubro cárnico, combinando un alto estándar de conservación con una excelente visibilidad del producto.

Gracias a su **sistema de refrigeración por frío forzado**, mantiene una temperatura uniforme y constante entre **-2°C y 2°C**, ideal para carnes frescas y productos perecibles.

Equipada con un **termostato digital**, permite ajustar y controlar con precisión la temperatura, incluso durante el proceso de descongelación, asegurando mínimas variaciones térmicas.

Además, su **sistema desempañante de cristales** garantiza una visualización clara del producto en todo momento, mejorando la experiencia del cliente y potenciando la venta.

El diseño incluye una **vitrina de vidrio curvo alzable con apertura frontal**, que facilita el acceso desde el lado del cliente o del operador, y cuenta con **luz interior LED**, para una exhibición más atractiva.

También incorpora **una bodega trasera de almacenamiento** y **una repisa interna**, optimizando al máximo el uso del espacio.

Su **estructura compacta y versátil** permite adaptarla fácilmente a locales de distintos tamaños, desde carnicerías tradicionales hasta supermercados o minimarkets especializados.

Especificaciones técnicas Vitrina Carnicera ELI-2000 mm:

- **Modelo:** ELI-2000
- **Sistema de frío:** Frío forzado con compresor **DANFOSS**
- **Capacidad (lts):** 570
- **Dimensiones (mm):** 1240 x 1960 x 920
- **Peso Neto (Kg):** 200
- **Peso Bruto (Kg):** 235

- **Consumo (Kw*h/24h):** 19,2
- **Potencia (w):** 800
- **Temperatura de trabajo:** -2°C a 2°C
- **Control de temperatura:** Termostato digital
- **Cristal:** Curvo, alzable, con sistema desempañante
- **Iluminación:** Interior LED
- **Incluye:** Repisa interna + bodega trasera
- **Fácil limpieza y mantenimiento**

Usos sugeridos:

- Ideal para **carnicerías, supermercados, charcuterías y tiendas gourmet.**
- Perfecta para conservar cortes de carne, embutidos, productos frescos y preparados cárnicos listos para venta.

Tips de mantenimiento Vitrina Carnicera ELI-2000 mm:

- Limpia diariamente las superficies internas y la bandeja de exhibición con productos no abrasivos.
- Realiza descongelaciones periódicas, siguiendo el protocolo del fabricante.
- Revisa y limpia el condensador al menos una vez al mes para mantener el rendimiento del sistema de frío.
- Verifica que las gomas de sellado y el vidrio estén siempre en buen estado para asegurar la eficiencia térmica.

Robusta, funcional y de alto rendimiento, la ELI-2000 mm de VENTUS es la elección ideal para negocios que buscan una solución de refrigeración eficiente, higiénica y visualmente atractiva.

También te puede interesar: Explora nuestra línea completa de [hornos](#) profesionales para complementar tu cocina.

Vitrina Carnicera ELI-2000 mm con frío forzado, rango de temperatura de -2°C a 2°C, vidrio curvo alzable, repisa interior, bodega trasera, luz LED y control digital.

Ideal para conservar carnes con perfecta visibilidad y fácil acceso.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	196 × 124 × 92 cm
Peso	150 kg

Galería de imágenes





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

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

Documento generado automáticamente el 28/07/2026 19:23