

Vitrina de Calor 2 Bandejas ROJO ECOBECK

SKU: VITM-ECO-CALOR | Categorías: Vitrinas mantenedoras, Línea calor



Descripción

La **Vitrina de Calor 2 Bandejas ROJO** ha sido especialmente diseñada para **exhibir, mantener y conservar alimentos calientes** de manera eficiente y segura durante su exposición al público.

Gracias a su diseño compacto y elegante, que incorpora **vidrios curvos templados**, esta vitrina no solo resalta la presentación de los productos, sino que **además garantiza una conservación óptima del calor y la humedad**, evitando así que los alimentos se resequen con el paso del tiempo.

Por otro lado, su **estructura robusta**, acompañada de **terminaciones finas y materiales duraderos**, la convierte en una excelente opción para **locales comerciales que requieren mantener productos listos para servir**, tales como empanadas, pizzas, pastelitos, bocadillos calientes, entre otros.

En consecuencia, permite mejorar tanto la eficiencia operativa como la experiencia del cliente.

Especificaciones técnicas destacadas - Vitrina de Calor 2 Bandejas ROJO:

- **Voltaje:** 220 V / 50 Hz
- **Potencia:** 800 W
- **Rango de temperatura:** 30 °C a 85 °C
- **Cantidad de bandejas:** 2 unidades
- **Peso aproximado:** 25 kg
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 66 cm
 - Profundidad: 50 cm
 - Alto: 62 cm
- **Diseño:** De sobremesa, con vidrios curvos templados

- **Iluminación interna:** Sí
- **Sistema de humidificación:** Depósitos de agua internos
- **Indicador de temperatura:** Visible al público

Atributos clave - Vitrina de Calor 2 Bandejas ROJO:

- **Vidrios curvos templados**, que no solo mejoran la visibilidad del producto, sino que también retienen el calor de forma segura y constante.
- **Luz interior incorporada**, ideal para resaltar la presentación de los alimentos, especialmente en ambientes con poca iluminación.
- **Depósitos de agua integrados**, que ayudan a mantener una adecuada humedad dentro de la vitrina, evitando que los productos pierdan textura o se resequen.
- **Control de temperatura visible al público**, lo cual permite tanto al operador como al cliente conocer las condiciones internas en todo momento.
- **Estructura compacta pero espaciosa**, perfecta para mostradores de atención o vitrinas frontales, maximizando el uso del espacio disponible.

Usos sugeridos:

Esta vitrina está especialmente recomendada para **locales de comida rápida, cafeterías, panaderías, estaciones de servicio, ferias gastronómicas y otros puntos de venta**, donde se requiere mantener alimentos calientes listos para servir sin perder calidad.

En particular, es perfecta para conservar empanadas, hot dogs, pizzas al corte, pasteles, sándwiches calientes y otros productos similares que requieren temperatura constante y una presentación atractiva.

Tips de mantenimiento - Vitrina de Calor 2 Bandejas ROJO:

- **Limpia los vidrios templados diariamente** utilizando un paño suave y limpiavidrios no abrasivo. Asegúrate de que el equipo esté apagado y frío antes de realizar esta tarea.
- **Rellena los depósitos de agua con regularidad**, especialmente durante jornadas de alta rotación, para mantener la humedad ideal en el interior.
- **Evita el uso de utensilios metálicos dentro de la vitrina**, ya que podrían dañar las bandejas o rayar las superficies internas.
- **Inspecciona semanalmente tanto el sistema de temperatura como la luz interior**, con el fin de verificar su correcto funcionamiento y realizar mantenimiento preventivo si fuese necesario.
- **No obstruyas las salidas de ventilación**, ni tapes el indicador de temperatura, ya que esto podría comprometer el funcionamiento seguro y eficiente del equipo.

En resumen, la **Vitrina de Calor 2 Bandejas ROJO** combina **funcionalidad, estética y eficiencia térmica** en un solo equipo.

Ideal para mantener tanto la temperatura como la humedad adecuada en alimentos listos para servir, esta vitrina se convierte en una herramienta imprescindible para **negocios que valoran la presentación, la calidad y la conservación profesional de sus productos calientes**.

Vitrina de Calor 2 Bandejas ROJO, ideal para exhibir y conservar alimentos calientes entre 30 °C y 85 °C.

Con vidrios curvos templados, luz interior, depósito de agua para humedad y control de temperatura visible.

Compacta, resistente y perfecta para locales de comida rápida o cafeterías.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	55 × 50 × 50 cm
Peso	15 kg

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

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

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 09:47