

Vitrina Pastelera Recta 1000 mm ITA

SKU: VITP-ITA-PASTELER | Categorías: Vitrinas Pasteleras, Vitrinas refrigeradas, Línea frío



Descripción

La **Vitrina Pastelera Recta 1000 mm** es la solución ideal para la exhibición y conservación de productos de repostería, pastelería y alimentos refrigerados en negocios gastronómicos.

Por un lado, su diseño elegante con vidrio transparente y luz interior resalta los productos, **mientras que por otro lado**, su sistema de refrigeración eficiente mantiene la frescura de los alimentos en un rango de temperatura óptimo.

Además, su estructura funcional permite un fácil acceso y una organización impecable.

Características Destacadas

Diseño Funcional y Elegante

- **Vidrio transparente**, que mejora la visibilidad de los productos exhibidos.
- **Puerta corredera**, facilitando el acceso sin comprometer la temperatura interna.
- **Iluminación interior**, realzando la presentación de postres, tartas y productos refrigerados.
- **Bandejas de vidrio templado**, que ofrecen resistencia y una exhibición sofisticada.

Eficiencia y Alto Rendimiento Vitrina Pastelera Recta 1000 mm

- **Primero, su sistema de refrigeración eficiente**, con un rango de temperatura de **2°C a 8°C**, ideal para mantener los productos frescos.
- **Segundo, el refrigerante R134a**, ecológico y de bajo consumo energético, que no daña la capa de ozono.
- **Y por último, las condiciones ambientales recomendadas de hasta 28°C**, lo que garantiza su correcto funcionamiento en entornos controlados.

Especificaciones Técnicas

- **Capacidad:** 345 litros

- **Número de repisas:** 2 de vidrio templado
 - **Rango de temperatura:** 2°C a 8°C
 - **Voltaje:** 220V / 50Hz
 - **Potencia:** 550 kW
 - **Refrigerante:** R134a
 - **Dimensiones (mm):** 1200 x 730 x 1200
-

Usos Sugeridos Vitrina Pastelera Recta 1000 mm

1. Panaderías y Pastelerías:

- **Por ejemplo**, perfecta para la exhibición de tartas, pasteles y postres refrigerados.

2. Cafeterías y Restaurantes:

- **Asimismo**, permite mantener postres y alimentos frescos a temperatura ideal antes de servir.

3. Tiendas de Conveniencia y Minimarkets:

- **Además de eso**, facilita la exhibición de productos refrigerados como postres, yogures y bebidas frías.

4. Eventos y Catering:

- **Finalmente**, su diseño moderno y funcional la hace una excelente opción para presentaciones de postres en buffets y banquetes.
-

Tips de Mantenimiento Vitrina Pastelera Recta 1000 mm

1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, utilice un paño húmedo y detergente suave para limpiar el interior y las superficies de vidrio.

2. Revisión del Control de Temperatura:

- **Por otro lado**, ajuste el termostato según las necesidades de los productos exhibidos para mantener la frescura.

3. Mantenimiento del Sistema de Refrigeración:

- **Asimismo**, verifique regularmente el estado del condensador y realice limpiezas para asegurar un rendimiento óptimo.

4. Evitar Sobrecarga de Productos:

- **Además**, distribuya los productos de manera uniforme para mantener la correcta circulación del frío.

5. Ubicación Adecuada:

- **Finalmente**, coloque la vitrina en un lugar ventilado y lejos de fuentes de calor para maximizar su eficiencia.
-

Beneficios Adicionales Vitrina Pastelera Recta 1000 mm

- **Diseño atractivo y moderno**, que realza la exhibición de productos en cualquier negocio.
- **Eficiencia energética**, optimizando el consumo sin comprometer el rendimiento.
- **Fácil acceso y organización**, con bandejas de vidrio templado resistentes y funcionales.

En conclusión, esta vitrina es una excelente elección para negocios que buscan exhibir y conservar productos refrigerados con un diseño elegante y eficiente.

Sin duda, su combinación de funcionalidad, estética y rendimiento la convierte en una inversión ideal para cualquier establecimiento gastronómico.

Ventajas de la Vitrina Pastelera ITA para tu Pastelería

Diseño Elegante: El vidrio recto y la iluminación LED crean una presentación premium para tus creaciones.

Temperatura Precisa: Sistema de refrigeración que mantiene temperatura estable para conservar la frescura de tortas y pasteles.

Fácil Acceso: Puertas correderas traseras permiten reponer productos sin afectar la temperatura interior.

Calidad ITA: Marca reconocida por su durabilidad y rendimiento en equipos de refrigeración comercial.

Preguntas Frecuentes sobre la Vitrina Pastelera Recta ITA

¿Cuántas tortas puedo exhibir?

Dependiendo del tamaño, puedes exhibir entre 8-12 tortas medianas o múltiples porciones de pasteles y postres.

¿Es vidrio curvo o recto?

Esta vitrina tiene diseño de vidrio recto, que ofrece una visibilidad clara y un estilo moderno.

¿Funciona con gas refrigerante ecológico?

Sí, utiliza refrigerante de bajo impacto ambiental cumpliendo con normativas actuales.

¿Necesita instalación especial?

Solo requiere conexión eléctrica estándar 220V. No necesita instalación de gas ni conexiones especiales.

¿Incluye bandejas?

Sí, incluye estantes y bandejas ajustables para organizar los productos según tus necesidades.

La **Vitrina Pastelera Recta 1000 mm** es ideal para exhibir y conservar postres y productos refrigerados; es perfecta para panaderías, cafeterías y tiendas.

Cuenta con **puerta corredera, luz LED interior, dos repisas de vidrio templado** y un **sistema de refrigeración eficiente (2°C a 8°C)** con **refrigerante ecológico R134a**.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	120 × 120 × 73 cm
Peso	90 kg

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

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 05:54