

Kit Profesional de Exposición de Pescado – Vitrina Refrigerada de 175 L con Soporte y Máquina de Hielo Granular de 300 kg/24 h

MODELO: KIT ESPOSIZIONE PESCE

Dim. externas

Vitrina refrigerada: L 915 × P 890 × A 542 . - Soporte: L 640 × P 750 × A 570 . - Máquina de hielo: L 560 × P 525 × A 560 . mm

4.566,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	Vitrina refrigerada: L 915 × P 890 × A 542 mm. - Soporte: L 640 × P 750 × A 570 mm. - Máquina de hielo: L 560 × P 525 × A 560 mm.
Potencia	Vitrina refrigerada: 0,2 kWMáquina de hielo: 1,3 kW.
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura	+2°C/+12°C
Capacidad	175 LT
Gas refrigerante	R600a
Cantidad de gas	40 gr
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Luz interior LED
Tipo de cubitos de hielo	Hielo granular
Refrigeración	Ventilada
Desescarche	Automático
Tipo de vitrinas	Vitrinas refrigeradas
Control de temperatura	Con termostato digital
Normative	CE

Descripción

Kit Profesional de Exposición para Pescadería – Vitrina Refrigerada de 175 Litros con Soporte y Máquina de Hielo Granular de 300 kg/24 h.

Equipa tu negocio con este **kit profesional de exposición para pescadería**, una solución diseñada para presentar pescado y productos pesqueros de forma ordenada, mejorar la imagen del mostrador y optimizar la organización del trabajo. El kit incluye una vitrina refrigerada

ventilada de sobremesa de 175 litros, con acabados en negro y acero inoxidable, su soporte específico y una máquina de hielo granular con una producción de hasta 300 kg en 24 horas.

La combinación de estos tres equipos es ideal para pescaderías, tiendas especializadas en productos pesqueros, establecimientos de alimentación, restaurantes de pescado y negocios del sector Ho.Re.Ca. La vitrina permite exponer los productos en un espacio refrigerado específico, el soporte eleva el expositor y facilita la organización de la zona de trabajo, mientras que la máquina proporciona hielo granular para preparar y acondicionar los mostradores de pescado.

Su diseño moderno, caracterizado por la combinación de acabados negros y acero inoxidable y la iluminación interior LED, contribuye a crear una exposición profesional y cuidada, adecuada tanto para pequeños comercios como para establecimientos especializados.

¿Qué incluye el kit profesional de exposición para pescadería?

1. Vitrina refrigerada ventilada de sobremesa de 175 litros – Modelo FM175

La vitrina refrigerada FM175 está diseñada para realzar la presentación de los alimentos y organizar el espacio expositivo en el punto de venta. Su estructura con acabados exteriores en negro y acero inoxidable ofrece una estética moderna y profesional, mientras que la iluminación interior LED ayuda a mantener los productos bien visibles.

El sistema de refrigeración ventilada favorece la distribución del aire frío en el interior de la vitrina. El control digital permite supervisar la temperatura de funcionamiento, mientras que el cristal frontal abatible y las puertas correderas del lado del operario facilitan las operaciones de servicio.

Características principales:

- Modelo: FM175.
- Tipo: vitrina refrigerada ventilada de sobremesa.
- Capacidad: 175 litros.
- Acabados exteriores: negro y acero inoxidable.
- Temperatura de funcionamiento: +2 °C / +12 °C.
- Iluminación interior LED.
- Control digital de temperatura.
- Dimensiones exteriores: 915 x 890 x 542 mm.

Una vitrina refrigerada diseñada para organizar la exposición y mejorar la presentación de los productos en el establecimiento.

2. Soporte profesional para vitrina refrigerada – Modelo FM175-SUP

El soporte FM175-SUP está diseñado específicamente para la vitrina refrigerada FM175 y completa su instalación, creando una estación de trabajo elevada y funcional. Su estructura de acero inoxidable pintado en negro combina con los acabados de la vitrina y proporciona continuidad estética al conjunto.

Sus cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno, facilitan el desplazamiento del soporte cuando es necesario reorganizar el espacio o realizar tareas de limpieza.

Características principales:

- Modelo: FM175-SUP.

- Estructura de acero inoxidable pintado en negro.
- Diseñado para la vitrina refrigerada FM175.
- Cuatro ruedas, dos de ellas con freno.
- Dimensiones exteriores: 640 x 750 x 570 mm.

Este soporte permite crear una estación coordinada, práctica y visualmente uniforme.

3. Máquina profesional de hielo granular monofásica – Producción de 300 kg/24 h

La máquina de hielo granular ICE300G está diseñada para producir grandes cantidades de hielo destinadas al uso profesional. Es especialmente adecuada para pescaderías que necesitan hielo granular para preparar los mostradores de exposición y mejorar la presentación del pescado fresco.

Su estructura de acero inoxidable y sus dimensiones compactas la hacen adecuada para entornos profesionales. El sistema de producción genera hielo granular con un porcentaje residual de agua, una característica que facilita su utilización en la exposición de productos pesqueros, frutas y verduras.

Características técnicas principales:

- Modelo: ICE300G.
- Tipo: máquina profesional de hielo granular.
- Producción declarada: hasta 300 kg/24 h.
- Alimentación monofásica: 230 V / 50 Hz.
- Potencia absorbida: 1.300 W.
- Refrigeración por agua.
- Estructura de acero inoxidable.
- Dimensiones: 560 x 525 x 560 mm.
- Peso neto: 66 kg.
- Sistema de control mecánico.
- Almacenamiento del hielo independiente de la máquina.

Su elevada capacidad de producción está pensada para negocios con un consumo importante de hielo durante la jornada. Para recoger y conservar el hielo producido, es necesario disponer de un recipiente o sistema de almacenamiento independiente adecuado.

Nota: el modelo incluido es la versión con refrigeración por agua, por lo que es necesario disponer de las conexiones de suministro de agua y desagüe según las especificaciones del fabricante.

Ventajas del kit profesional para pescadería

Elegir este kit significa reunir en una única solución los principales equipos necesarios para crear una zona de exposición refrigerada y gestionar la producción de hielo requerida por el negocio.

- **Exposición profesional:** la vitrina de 175 litros permite presentar los productos en un espacio refrigerado específico.
- **Diseño moderno:** los acabados negros y de acero inoxidable se integran fácilmente en establecimientos comerciales contemporáneos.
- **Mayor comodidad:** el soporte específico con ruedas facilita la organización del espacio y las tareas de limpieza.
- **Alta producción de hielo:** la máquina de 300 kg/24 h responde a las necesidades de negocios que requieren grandes cantidades de hielo granular.
- **Estación de trabajo coordinada:** la vitrina y el soporte están diseñados para funcionar conjuntamente y ofrecer una instalación uniforme.
- **Equipamiento profesional:** el kit es adecuado para pescaderías, tiendas especializadas en alimentación y negocios de restauración que trabajan con productos pesqueros.

¿A quién está destinado este kit de exposición para pescado?

Este kit está pensado para profesionales que desean equipar o renovar su establecimiento con una solución dedicada a la presentación del pescado y a la disponibilidad de hielo granular.

Es especialmente adecuado para:

- Pescaderías y establecimientos de venta de pescado fresco.
- Tiendas especializadas en productos pesqueros.
- Tiendas de alimentación con sección de pescadería.
- Supermercados y comercios de alimentación.
- Restaurantes especializados en pescado y negocios Ho.Re.Ca. que necesitan hielo para la preparación y presentación de alimentos.