



FICHA TÉCNICA

CAMARA DE MADURACION DE QUESOS 2.50X2.30X2.10 MT

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquin, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



Descripción del Equipo

Cámara de maduración de Quesos

Cámara de maduración

Rango de temperatura 9°C a 16°C

dimensiones exteriores: 2.50x2.30x2.10 mt

Sistema de humedad controlada

Incluye

Unidad de 12.000 BTU INVERTER Facel Monofásica

1 tablero de control Con visor de temperatura Danfoss

1 puerta abatible de 1.00x2.00 mt de media temperatura

1 Cerrajearía importada , con sistema de apertura interior

2 Bisagras con levante italianas

Paneles de poliestireno expandido de 100 mm.

Densidad de 25 kilos por metro cubico

Revestido de acero prepintado de 0.5mm

Sin piso

Perfilería de acero prepintado de 0.5mm

1 Luminaria led estanco

Enchufe interior anti humedad

Equipo generador de humedad

Pedestal móvil de 60CM de diámetro

Potencia 240W

Flujo de aire 13.200 m3/hora

Estanque de agua de 48 litros para mayor tiempo sin rellenar

Niebla regulable de 0 a 7.5 Lts/hora

Control de temperatura de Humedad

Valor no incluye instalación ni despacho

OFERTA: \$3.180.000 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

Email: contacto@camaradefrio.cl