

VITRINA TEMPLADA 66 CM. 2 REPISAS GRIS GASTROMAQ

SKU: 7150

- Equipo confiable y eficiente para mantener alimentos calientes y bien presentados en entornos gastronómicos profesionales.
- Diseño compacto de 660 x 495 x 615 mm, ideal para uso sobre mesón o sobremesa.
- Cuenta con tres niveles amplios, perfectos para exhibir platos calientes, snacks o productos de pastelería.
- Sistema de calefacción de 0,8 kW, que garantiza un calentamiento uniforme y un consumo energético eficiente.
- Mantiene los alimentos calientes, frescos y listos para servir durante más tiempo.
- Puertas correderas de vidrio, que facilitan el acceso al interior y ayudan a conservar el calor y la higiene.
- Construcción robusta, diseñada para un uso intensivo en el rubro gastronómico.

Características Principales

- Tres niveles internos: Permiten exhibir múltiples alimentos de forma ordenada.
- Calefacción eficiente: Sistema de 0,8 kW para una temperatura constante.
- Diseño compacto: Se adapta fácilmente a espacios comerciales reducidos.
- Puertas de vidrio deslizantes: Mejoran la visibilidad y reducen la pérdida de calor.
- Estructura resistente: Pensada para uso profesional continuo.

Aplicaciones

- Cafeterías y panaderías: Mantiene productos horneados y snacks calientes y atractivos.

- Buffets y restaurantes: Ideal para áreas de autoservicio.
- Servicios de catering: Perfecta para exhibir platos calientes en eventos y reuniones.

¿Por qué elegir la HW-2PS?

- Combina eficiencia, durabilidad y diseño compacto, convirtiéndose en un equipo esencial para negocios gastronómicos.
- Su sistema de calentamiento preciso, fácil limpieza y construcción resistente aseguran un rendimiento constante, incluso en entornos de alta demanda.

Categorías: Vitrinas de Calor

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia: 0,8 kW
Voltaje: 220–240 V / 50–60 Hz
Peso neto: 30 kg

Dimensiones
Ancho: 660 mm.
Fondo: 495 mm.
Alto: 615 mm.