

1.

VITRINA TEMPLADA 90 CM. GASTROMAQ

SKU: 7151

- Vitrina Mantenedora de Calor 90 cm Gastromaq es una vitrina mantenedora de calor diseñada para la exhibición de productos listos para el consumo, manteniéndolos a una temperatura segura y con una presentación atractiva. Es el complemento ideal para el tramo final de líneas de producción de donuts, empanadas, churrascos y otros alimentos preparados.
- Su formato de 90 cm de ancho, el más grande de la serie, la hace perfecta para mesones principales y zonas de alto flujo de clientes. Incorpora tres niveles de exhibición que permiten una organización eficiente del producto y un mejor aprovechamiento del espacio interior.
- La estructura está fabricada en acero inoxidable y vidrios templados, lo que garantiza resistencia, seguridad y fácil limpieza. Incluye iluminación interna para resaltar los alimentos y mejorar su visibilidad al público. Además, cuenta con una bandeja para agua en la base que genera un ambiente húmedo, ayudando a evitar que las masas se resequen durante la mantención en calor.
- Su sistema eléctrico con termostato regulable permite alcanzar temperaturas de hasta 70 °C a 80 °C, asegurando un funcionamiento estable y confiable en entornos gastronómicos profesionales.

Categorías: Vitrinas de Calor

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: HW-9003
Tipo: Calentador de platos
Uso: Uso gastronómico / cocina profesional
Fuente de energía: Eléctrica
Voltaje: 220 V
Potencia: 1,8 kW
Material: Acero inoxidable SS 201
Sistema de temporización: No incluye temporizador
Dimensiones: 900×530×560 mm.