MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



# REPISA CALEFACTORA INFRARROJA 120 CM. 2 NIVELES GASTROMAQ

- Maximiza la capacidad de mantención y la eficiencia en el pase de tu cocina con la **Repisa Calefactora Infrarroja Gastromaq de 120 cm y 2 Niveles**. Diseñada para cubrir una amplia zona de servicio en cocinas de alto flujo, restaurantes, pizzerías y banqueteterías, esta repisa permite organizar y conservar una gran cantidad de platillos calientes a la temperatura ideal antes de ser servidos.

## Características Principales

- **Gran Capacidad en 2 Niveles:** Amplio espacio horizontal de 120 cm repartido en dos pisos para gestionar múltiples comandas y platos de manera ordenada en horas pico.
- **Calor Infrarrojo Eficiente:** Proporciona un calentamiento uniforme y constante sobre toda la superficie, conservando la calidad, temperatura y presentación de las preparaciones.
- **Controles Independientes por Piso:** Cada nivel cuenta con su propio interruptor ON/OFF e indicador luminoso, lo que permite encender solo la zona que se esté utilizando y

optimizar el consumo de energía.

- **Construcción Robusta en Acero Inoxidable:** Fabricada íntegramente con acero de grado gastronómico, altamente resistente al calor, uso continuo y de muy fácil limpieza.
- **Diseño para Pase (*Pass-Through*):** Se integra perfectamente sobre mesas de trabajo o mesones de despacho, facilitando la fluidez entre el equipo de cocina y el servicio de mesa.

---

**SKU:** 7570
**Categorías:** Lo Nuevo en La Casita, Repisas calefactoras infrarrojas

## GALERÍA DE IMÁGENES



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: Gastromaq
Tipo: Repisa calefactora
Niveles: 2 niveles con calefacción independiente
Sistema de Calentamiento: Radiación superior por nivel
Largo: 120 cm.
Material: Acero inoxidable
Control: Interruptores ON/OFF independientes con luz piloto
Dimensiones: 120x30x66 cm.
Peso: 17.5 kg.
Dimensiones embalaje: 130x36.5x30.5 cm.