MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



REPISA CALEFACTORA INFRARROJA 90 CM 2 NIVELES GASTROMAQ

- Duplica tu capacidad de mantención en el pase de cocina con la **Repisa Calefactora Infrarroja Gastromaq de 90 cm y 2 Niveles**. Diseñada para optimizar al máximo el espacio vertical en cocinas profesionales, restaurantes y servicios de catering, esta repisa permite mantener una mayor cantidad de platos a la temperatura ideal de servido, evitando que se enfríen o pierdan su textura original.

Características Principales

- **Doble Nivel de Calentamiento:** Permite organizar y mantener calientes múltiples preparaciones simultáneamente, optimizando el flujo de trabajo en momentos de alta demanda.
- **Calor Infrarrojo Eficiente:** Proporciona un calentamiento uniforme y constante sobre toda la superficie, conservando la calidad, temperatura y presentación de las preparaciones.
- **Controles Independientes:** Cuenta con interruptores y luces piloto individuales para cada nivel, permitiendo encender solo el espacio que necesites y optimizar el consumo

eléctrico.

- **Construcción en Acero Inoxidable:** Fabricada íntegramente en acero inoxidable de grado gastronómico, altamente resistente al uso intensivo, la humedad y de fácil higienización.
- **Estructura Estable y Robusta:** Diseñada para instalarse firmemente sobre mesas de trabajo o zonas de pasaplatos (*pass-through*).

SKU: 7569
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: 90 cm.
Material: Acero inoxidable
Control: Interruptor ON/OFF e indicador luminoso por nivel
Dimensiones: 99.5x39.5x66 cm.
Peso: 14 kg.
Dimensiones embalaje: 90x36.5x31 cm.