



VITRINA TEMPLADA 90 CM. GASTROMAQ

- 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



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



regulable permite alcanzar temperaturas de hasta 70 °C a 80 °C, asegurando un funcionamiento estable y confiable en entornos gastronómicos profesionales.

SKU: 7151

Categorías: [Vitrinas de Calor](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl