



VITRINA TEMPLADA DE CALOR PASS THROUGH 700X655 MM. GASTROMAQ

- La **vitrina templada de calor Pass Through de 700x655 mm. GastromaQ** es una excelente solución para mantener y exhibir alimentos calientes de manera eficiente en restaurantes, cafeterías y negocios de catering.
- Con un diseño elegante y funcional, esta vitrina cuenta con cristales templados resistentes que permiten una visión clara del contenido desde ambos lados, facilitando el acceso tanto para el cliente como para el personal.
- Su sistema de calor uniforme garantiza que los alimentos se mantengan a la temperatura ideal sin perder su calidad.
- Fabricada con materiales duraderos y fácil de limpiar, esta vitrina es perfecta para mantener productos listos para servir, como platos preparados o pan recién horneado, en perfectas condiciones.

CÓDIGO: 6754

Categorías: [GASTROMAQ](#), [Lo Nuevo en La Casita](#), [Vitrinas de Calor](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: HW-2x2

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Voltaje: 220V/50Hz

Potencia: 0.7kW

Temperatura: 30°C-85°C

Dimensiones: 700*655*740mm

Peso: 27Kg.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl