



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



REPISA CALEFACTORA INFRARROJA 150 CM. 3 NIVELES GASTROMAQ

CODIGO: 7571

- Maximiza la capacidad de mantención y la eficiencia en el pase de tu cocina con la **Repisa Calefactora 150 cm. 3 Niveles Gastromaq** 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 3 Niveles:** Amplio espacio horizontal de 150 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



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



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.

Categorías: [Repisas calefactoras infrarrojas](#)

- Maximiza la capacidad de mantención y la eficiencia en el pase de tu cocina con la **Repisa Calefactora 150 cm. 3 Niveles Gastromaq** 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 3 Niveles:** Amplio espacio horizontal de 150 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.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: Gastromaq

Tipo: Repisa calefactora

Niveles: 3 niveles con calefacción independiente

Largo: 150 cm.

Material: Acero inoxidable

Sistema de Calentamiento: Radiación superior por nivel

Control: Interruptores ON/OFF independientes con luz piloto

Dimensiones: 120x30x66 cm.

Peso: 31.3 kg.

Dimensiones embalaje: 150x36.5x40 cm.

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292