



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## REPISA CALEFACTORA INFRARROJA 180 CM 1 NIVEL GASTROMAQ

CODIGO: 7568

- Asegura que tus platos lleguen siempre a la temperatura perfecta a la mesa con la **Repisa Calefactora Infrarroja 180 cm., 1 Nivel Gastromaq**. Diseñada especialmente para cocinas profesionales, restaurantes, pasaplatos (*pass-through*) y servicios de catering, esta repisa mantiene los alimentos calientes y listos para servir sin resecar ni alterar su textura.

### Características Principales

- **Calor Infrarrojo Eficiente:** Proporciona un calentamiento uniforme y constante sobre toda la superficie, conservando la calidad, temperatura y presentación de las preparaciones.
- **Construcción en Acero Inoxidable:** Fabricada con materiales de alta durabilidad y calidad gastronómica, resistentes al uso intensivo, la corrosión y de muy fácil limpieza.
- **Diseño Funcional de 1 Nivel:** Optimiza el espacio en la zona de emplatado y despacho, facilitando el trabajo fluido entre el personal de cocina y garzones.
- **Operación Sencilla:** Cuenta con interruptor de encendido/apagado e indicador luminoso de funcionamiento para un control práctico y



**[www.comercialfranklin.cl](http://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



seguro.

- **Estructura Robusta y Limpia:** Acabado profesional en acero cepillado con bordes protegidos para máxima seguridad en la zona de trabajo.

---

Categorías: [Repisas calefactoras infrarrojas](#)

- Asegura que tus platos lleguen siempre a la temperatura perfecta a la mesa con la **Repisa Calefactora Infrarroja 180 cm., 1 Nivel Gastromaq.** Diseñada especialmente para cocinas profesionales, restaurantes, pasaplatos (*pass-through*) y servicios de catering, esta repisa mantiene los alimentos calientes y listos para servir sin resecar ni alterar su textura.

#### Características Principales

- **Calor Infrarrojo Eficiente:** Proporciona un calentamiento uniforme y constante sobre toda la superficie, conservando la calidad, temperatura y presentación de las preparaciones.
- **Construcción en Acero Inoxidable:** Fabricada con materiales de alta durabilidad y calidad gastronómica, resistentes al uso intensivo, la corrosión y de muy fácil limpieza.
- **Diseño Funcional de 1 Nivel:** Optimiza el espacio en la zona de emplatado y despacho, facilitando el trabajo fluido entre el personal de cocina y garzones.
- **Operación Sencilla:** Cuenta con interruptor de encendido/apagado e indicador luminoso de funcionamiento para un control práctico y seguro.
- **Estructura Robusta y Limpia:** Acabado profesional en acero cepillado con bordes protegidos para máxima seguridad en la zona de trabajo.

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: Gastromaq



**[www.comercialfranklin.cl](http://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



Tipo: Repisa calefactora infrarroja

Niveles: 1 nivel

Largo: 180 cm

Material: Acero inoxidable

Sistema de Calentamiento: Radiación infrarroja superior

Control: Interruptor ON/OFF con luz piloto

Dimensiones: 180 x 30 x 33 cm.

Peso: 12.7 kg.

Dimensiones embalaje: 180 x 36.5 x 19 cm.

## GALERÍA DE IMÁGENES



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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