



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## VITRINA TEMPLADA 90 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7151

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

[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



gastronómicos profesionales.

---

Categorías: [Vitrinas de Calor](#)

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

## 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



[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



Dimensiones: 900x530x560 mm.



**[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**