

Vitrinas Calientes Pequeña

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-1P



CONSERVACIÓN Y EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES

Diseñada para mantener la temperatura ideal de sus productos, conservando su frescura, sabor y textura por más tiempo.

Ideal para restaurantes, cafeterías, panaderías y negocios gastronómicos.

Distribuidor
Autorizado:



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-1P
Marca	Gastro
Tipo	Vitrina Caliente
Uso	Conservación y exhibición de alimentos calientes
Material	Acero inoxidable + vidrio orgánico
Potencia	800 W
Voltaje	220-240 V / 60 Hz
Enchufe	Tipo americano
Dimensiones del equipo	42.5 x 36 x 47 cm
Dimensiones de embalaje	54.5 x 46 x 56.5 cm
Peso bruto	20 kg
Embalaje	Caja de cartón estándar con espuma interior
Aplicación	Ideal para restaurantes, cafeterías, panaderías y negocios gastronómicos.



CALOR UNIFORME

Distribución homogénea del calor para mantener los alimentos a la temperatura ideal.



EFICIENCIA ENERGÉTICA

Potencia de 800 W que garantiza un rendimiento óptimo con menor consumo.



VISIBILIDAD TOTAL

Frente y laterales en vidrio orgánico para una exhibición clara y atractiva.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficies lisas y materiales de alta calidad que facilitan la limpieza y el mantenimiento.

Beneficios Destacados



CONSERVACIÓN IDEAL

Mantiene la temperatura perfecta para conservar la calidad de los alimentos.



RÁPIDO CALENTAMIENTO

Alcanza la temperatura deseada en pocos minutos.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.



USO PROFESIONAL

Diseñada para uso continuo en entornos comerciales exigentes.



VERSÁTIL

Ideal para una amplia gama de alimentos listos para servir.



USO RECOMENDADO

Ideal para restaurantes, cafeterías, panaderías y todo tipo de negocios gastronómicos que buscan conservar y exhibir alimentos calientes.



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



PANADERÍAS



FOOD TRUCKS

NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Vitrina Caliente Pequeña Gastro modelo GFY-1P combina diseño compacto, eficiencia y durabilidad para mantener la temperatura ideal de sus alimentos. Su estructura en acero inoxidable y vidrio orgánico asegura una exhibición atractiva, higiénica y confiable en cualquier entorno profesional.