

Vitrina Caliente

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-3P

EXHIBICIÓN Y CONSERVACIÓN
DE ALIMENTOS CALIENTES

Diseñada para mantener los alimentos a la temperatura ideal, conservando su frescura, sabor y textura por más tiempo. Ideal para restaurantes, cafeterías, panaderías y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-3P
Material	Acero inoxidable
Laterales	Vidrio
Frente	Vidrio curvo de alta resistencia
Puertas posteriores	Doble hoja corrediza
Iluminación	Interior
Repisas	3 de acero
Control de temperatura	Termostato manual
Temperatura de trabajo	10-80 °C
Potencia	1.4 kW
Voltaje	220 V / 60 Hz
Dimensiones del equipo	95 x 45 x 60 cm
Dimensiones de embalaje	100 x 51 x 64 cm
Peso neto	26 kg
Peso bruto	40 kg
Uso	Ideal para exhibir y conservar alimentos calientes en restaurantes, cafeterías, panaderías y negocios gastronómicos.



CALOR UNIFORME

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



CONTROL PRECISO

Termostato manual que permite ajustar la temperatura de trabajo entre 10 y 80 °C.



ILUMINACIÓN INTERIOR

Luz interna que realza la presentación de los alimentos, aumentando su atractivo visual.



DISEÑO FUNCIONAL

Vidrio curvo de alta resistencia y doble puerta corrediza para fácil acceso y mejor conservación del calor.



FÁCIL LIMPIEZA

Materiales de alta calidad que facilitan la limpieza y el mantenimiento diario.

Beneficios Destacados



CONSERVACIÓN IDEAL
Mantiene los alimentos calientes, frescos y listos para servir.



RÁPIDO CALENTAMIENTO
Alcanza la temperatura deseada en pocos minutos.



DURADERA
Estructura en acero inoxidable resistente y confiable.



USO PROFESIONAL
Diseñada para un uso continuo en entornos comerciales.



VERSÁTIL
Perfecta para una amplia gama de alimentos en diversos negocios.



USO RECOMENDADO

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



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



PANADERÍAS



FOOD TRUCKS

NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Vitrina Caliente Gastro modelo GFY-3P combina diseño elegante, eficiencia y funcionalidad para conservar y exhibir alimentos calientes con la mejor presentación. Su estructura en acero inoxidable y vidrio curvo de alta resistencia garantizan durabilidad, higiene y confianza en cualquier entorno profesional.