

MANTENEDOR DE PAPAS FRITAS 33.5 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 6273

- Este equipo, también conocido como "estación de calor", está diseñado para mantener las papas fritas (y otros fritos) a la temperatura ideal de servicio, conservando su textura crujiente y evitando que se ablanden por la humedad. Utiliza un sistema de **calor seco por infrarrojos** que calienta desde la parte superior, asegurando que el producto llegue al cliente como si estuviera recién salido de la freidora.
- A diferencia de una vitrina común, este equipo utiliza calor infrarrojo superior para evitar que la humedad ablande el producto.
- **Función:** Mantenedor de calor por radiación.
- **Alimentación:** Eléctrica (220V / 50Hz).
- **Potencia:** Aproximadamente **650W - 1000 W** (dependiendo del tipo de lámpara cerámica o resistencia).
- **Fuente de Calor:** Lámpara de calor infrarrojo o resistencia blindada superior que calienta directamente el producto sin cocinarlo de más.

Categorías: Mantenedoras de Alimentos, RECIÉN LLEGADOS



- Este equipo, también conocido como "estación de calor", está diseñado para mantener las papas fritas (y otros fritos) a la temperatura ideal de servicio, conservando su textura crujiente y evitando que se ablanden por la humedad. Utiliza un sistema de **calor seco por infrarrojos** que calienta desde la parte superior, asegurando que el producto llegue al cliente como si estuviera recién salido de la freidora.
- A diferencia de una vitrina común, este equipo utiliza calor infrarrojo superior para evitar que la humedad ablande el producto.
- **Función:** Mantenedor de calor por radiación.
- **Alimentación:** Eléctrica (220V / 50Hz).
- **Potencia:** Aproximadamente **650W - 1000 W** (dependiendo del tipo de lámpara cerámica o resistencia).
- **Fuente de Calor:** Lámpara de calor infrarrojo o resistencia blindada superior que calienta directamente el producto sin cocinarlo de más.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:
Alto: 50 cm.
Ancho: 33.5 cm.
Largo: 56 cm.
Peso: 7 kg.