



MANTENEDOR DE PAPAS FRITAS ECOBECK

- El mantenedor de frituras de sobremesa es el equipo ideal para conservar tus productos recién salidos del aceite en la temperatura adecuada, asegurando que mantengan su sabor, textura y calidad original.
- Diseñado para comercios de comida rápida, restaurantes y casinos, este equipo funciona mediante una luz infrarroja que mantiene las frituras calientes sin resecar ni alterar su frescura.
- Su estructura en acero inoxidable de alta durabilidad ofrece máxima higiene y resistencia al uso continuo. Además, cuenta con una bandeja robusta que facilita la manipulación de los alimentos, garantizando limpieza y practicidad en todo momento.
- Con un manejo sencillo y fácil de limpiar, este mantenedor se convierte en un aliado confiable para agilizar tu servicio y ofrecer siempre productos a la temperatura perfecta.

SKU: 2331

Categorías: [Mantenedoras de Alimentos](#)

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia: 750W

Energía: 200V/50Hz



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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