



## MANTENEDOR DE PAPAS FRITAS GRANDE ITA

- Equipo diseñado para conservar papas fritas calientes y crujientes por más tiempo, ideal para locales de comida rápida, cocinerías y restaurantes con alta rotación.
- Mantiene la temperatura óptima de servicio sin resecer el producto.
- Diseño amplio, pensado para grandes volúmenes de producción.
- Estructura robusta y de fácil limpieza, adecuada para uso comercial intensivo.
- Optimiza los tiempos de atención y mejora la presentación del producto.
- Solución eficiente para asegurar calidad y consistencia en cada servicio.

---

**SKU:** 6217

**Categorías:** [Mantenedoras de Alimentos](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Medidas: 800x710x685mm

Voltaje: 220v/50hz

Consumo: 0,75kw



[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



**www.comercialfranklin.cl**

**MESA CENTRAL**

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

