



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



MANTENEDOR DE PAPAS FRITAS GRANDE ITA

CODIGO: 6217

- 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 resecar 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.

Categorías: [Mantenedoras de Alimentos](#)

- 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 resecar 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.

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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Medidas: 800x710x685mm

Voltaje: 220v/50hz

Consumo: 0,75kw



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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