



MANTENEDOR DE PAPAS FRITAS 33.5 CM. GASTROMAQ

- 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.

SKU: 6273

Categorías: [Mantenedoras de Alimentos](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:

Alto: 50 cm.

Ancho: 33.5 cm.

Largo: 56 cm.

Peso: 7 kg.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl