



## MANTENEDOR DE PAPAS FRITAS GRANDE ITA

**\$231.100 Neto**

- 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.

---

**CODIGO:** 6217

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Medidas: 800x710x685mm

Voltaje: 220v/50hz

**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



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



Consumo: 0,75kw

**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**