



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



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

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23


www.lacasita.cl



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Consumo: 0,75kw

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23


www.lacasita.cl