



MANTENEDOR DE PAPAS FRITAS 33.5 CM. GASTROMAQ

Código: 6273

- 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.

Categorías: [Mantenedoras de Alimentos](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones:

Alto: 50 cm.

Ancho: 33.5 cm.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl



**En equipos gastronómicos
somos la mejor alternativa**

Largo: 56 cm.

Peso: 7 kg.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl