



Calentador de patatas profesional h110_143

Calentador de patatas profesional de acero inoxidable (30.5x38x42 cm) con 5 niveles de calor y pala incluida, ideal para mantener la textura crujiente.

El **calentador de patatas fritas profesional** es una solución técnica diseñada para asadores, freidorías y fast food que necesitan mantener las propiedades organolépticas de la fritura después de la cocción. Gracias a su estructura compacta y funcional, resuelve el problema del rápido enfriamiento de los productos, garantizando el servicio de conos y recipientes de patatas siempre calientes y con la consistencia adecuada.

El aparato está realizado con una robusta **estructura en acero inoxidable**, material de elección para los entornos HoReCa gracias a su resistencia y facilidad de higienización. Está equipado con una **puerta plegable** que facilita el acceso al producto y de una **bandeja para la recogida de grasas** residuales, asegurando una gestión limpia del área de trabajo. El suministro incluye además una **pala** específica para facilitar las operaciones de racionamiento.

Características técnicas

- **Dimensiones:** An. 30.5 x Pr. 38 x Al. 42 cm
- **Material:** acero inoxidable
- **Niveles de calentamiento:** de 1 a 5
- **Sistema de cierre:** puerta plegable
- **Accesorios incluidos:** pala para patatas fritas
- **Gestión de residuos:** bandeja de recogida de grasa integrada
- **Potencia eléctrica:** 320 W / 230 V
- **Peso neto:** 6.2 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Forma** Cuadrado
- **Tipo Apertura** tapa roll top
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos eléctrico
- **Potencia** 320 W
- **Altura en milímetros** 420.000000
- **Ancho en milímetros** 305.000000
- **Profundidad en mm** 380.000000



Calentador de patatas profesional h110_143

: quadrata

: coperchio roll top

: 320 W

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm