

Mantenedor de fritos eléctrico Serie 600 DRNPD-4060 400mm



Código del Producto:

Referencia: 6365D

-

Descripción del Producto:

Material y diseño

- Construcción en acero inoxidable, robusta y fácil de limpiar.
- Diseño de sobremesa, compacto y funcional.
- Cuba monobloque de gran capacidad, higiénica y sin uniones internas.
- Equipado con patas ajustables para una correcta nivelación.
- Lámpara halógena superior que proporciona calor constante por radiación.
- Resistencia infrarroja para mejor mantenimiento del calor sin resecado del alimento.

Dotación incluida



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

- 1 cuba monobloque de acero inoxidable (capacidad 16 litros).
- 1 bandeja GN 2/3 de 150 mm de profundidad.
- Lámpara halógena integrada.
- · Patas ajustables.
- Resistencia de calor infrarrojo.
- Interruptor de encendido y controles de fácil acceso.

Especificaciones técnicas

• Modelo: DRNPD-4060

• Referencia: 6365D

• Tipo de instalación: Sobremesa

• Tipo de alimentación: Eléctrica

Potencia: 1 kW

• Tensión: 220 V / 50 Hz

• Capacidad total: 16 litros

• Capacidad bandeja GN: GN 2/3 - 150 mm

• Sistema de calentamiento: Lámpara halógena + resistencia infrarroja

• Tipo de cuba: Monobloque

• Material de construcción: Acero inoxidable

• Patas ajustables: Sí

• Dimensiones (mm): 400 x 630 x 300

Peso neto: 19 kg

• **Volumen:** 0,11 m³



Características adicionales

- Ideal para mantener frituras calientes y crujientes por más tiempo sin perder calidad.
- Resistencia infrarroja y lámpara halógena que prolongan el tiempo de conservación térmica.
- Diseño compacto que optimiza el espacio de trabajo.
- Cuba monobloque de gran capacidad, de fácil limpieza y sin rincones ocultos.
- Construcción íntegra en acero inoxidable, que garantiza higiene y durabilidad.
- Patas ajustables, que permiten nivelar el equipo con precisión.
- Fácil manejo, sin necesidad de experiencia técnica previa.

Caracteristicas:

Tipo: Sobremesa

Calor: Mantenedor Fritos-Chafing

Breve descripción del producto:

Equipo diseñado para mantener calientes todo tipo de alimentos fritos como patatas, croquetas, empanados o pescado frito. Gracias a su estructura en acero inoxidable, lámpara halógena y resistencia infrarroja, proporciona una conservación eficiente del calor sin alterar la textura de los alimentos. Ideal para entornos profesionales que requieren rapidez de servicio y conservación de calidad.

Fotos del producto:





