



Scalda patatine professionale h110_143

Scalda patatine professionale in acciaio inox (30.5x38x42 cm) con 5 livelli di calore e paletta inclusa, ideale per mantenere la croccantezza.

Lo **scalda patatine fritte professionale** è una soluzione tecnica progettata per rosticcerie, friggitorie e fast food che necessitano di mantenere le proprietà organolettiche del fritto dopo la cottura. Grazie alla sua struttura compatta e funzionale, risolve il problema del rapido raffreddamento dei prodotti, garantendo il servizio di coni e vaschette di patatine sempre calde e con la giusta consistenza.

L'apparecchio è realizzato con una robusta **struttura in acciaio inox**, materiale d'elezione per gli ambienti HoReCa grazie alla sua resistenza e facilità di igienizzazione. È dotato di una **porta pieghevole** che facilita l'accesso al prodotto e di una **vaschetta per la raccolta dei grassi** residui, assicurando una gestione pulita dell'area di lavoro. La fornitura include inoltre una **paletta** specifica per facilitare le operazioni di porzionamento.

Caratteristiche tecniche

- **Dimensioni:** L.30.5 x P.38 x h.42 cm
- **Materiale:** acciaio inox
- **Livelli di riscaldamento:** da 1 a 5
- **Sistema di chiusura:** porta pieghevole
- **Accessori inclusi:** paletta per patatine fritte
- **Gestione residui:** vaschetta di raccolta del grasso integrata
- **Potenza elettrica:** 320 W / 230 V
- **Peso netto:** 6.2 kg

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Forma** quadrata
- **Tipo Apertura** coperchio roll top
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Potenza** 320 W
- **Altezza in millimetri** 420.000000
- **Larghezza in millimetri** 305.000000
- **Profondità in millimetri** 380.000000



Scalda patatine professionale h110_143

Forma: quadrata

Tipo Apertura: coperchio roll top

Potenza: 320 W

Altezza in millimetri: 420 mm

Larghezza in millimetri: 305 mm

Profondità in millimetri: 380 mm

Punti di forza: Scaldavivande elettrici