

Mantenedor De Papas Fritas VMAS-1 VENTUS

SKU: VITM-VEN-VMAS1 | Categorías: Vitrinas mantenedoras, Línea calor



Descripción

El **Mantenedor de Papas Fritas VENTUS VMAS-1** es la herramienta ideal para conservar papas fritas y otros alimentos calientes en su punto justo antes del servicio, garantizando sabor, textura y temperatura óptima.

Fabricado **íntegramente en acero inoxidable**, combina robustez, higiene y una estética profesional que se adapta perfectamente a cocinas industriales, locales de comida rápida y estaciones de autoservicio.

Gracias a su **lámpara halógena superior**, distribuye el calor de manera uniforme, manteniendo los alimentos crujientes sin researse.

Además, incluye una **amplia base con depósito gastronorm GN 1/1**, permitiendo una alta capacidad de servicio y fácil manipulación del producto.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VMAS-1
- **Dimensiones:** 33 x 56 x 50 cm
- **Potencia:** 1000 W
- **Peso neto / bruto:** 6.5 kg / 7.8 kg
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Material:** Acero inoxidable de alta resistencia
- **Sistema de calentamiento:** Lámpara halógena
- **Incluye:** Bandeja GN 1/1
- **Base:** Antideslizante para mayor seguridad

Atributos Destacados Mantenedor De Papas Fritas VMAS-1:

- **Calor uniforme y eficiente:** La lámpara halógena mantiene los alimentos calientes sin afectar su textura, ideal para papas fritas, nuggets o empanizados.
- **Diseño higiénico y profesional:** El acero inoxidable facilita la limpieza y evita la acumulación de grasa o residuos.
- **Amplia capacidad:** Gracias al depósito GN 1/1, puedes mantener listas grandes porciones para una atención rápida al cliente.
- **Estabilidad garantizada:** Sus bases antideslizantes brindan firmeza y seguridad durante la operación continua.
- **Fácil integración:** Por su tamaño compacto, se adapta perfectamente a barras de servicio, vitrinas calientes o estaciones de emplatado.

Usos Sugeridos:

- **Locales de comida rápida y cafeterías:** Para mantener papas fritas crujientes listas para servir en todo momento.
- **Restaurantes y cocinas industriales:** Como estación de mantención para empanizados, snacks y acompañamientos calientes.
- **Buffets y servicios de autoservicio:** Ideal para mantener la calidad en preparaciones calientes que esperan ser servidas.

Tips de Mantenimiento Mantenedor De Papas Fritas VMAS-1:

- Limpia la bandeja GN y la base con detergente suave y paño húmedo después de cada turno.
- Revisa que la lámpara halógena esté libre de grasa o residuos para mantener un calor limpio y efectivo.
- Desconecta el equipo antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- No uses productos abrasivos que puedan rayar el acero inoxidable.

El **Mantenedor VMAS-1 VENTUS** es un aliado perfecto para negocios que valoran la presentación y temperatura de sus preparaciones, garantizando una experiencia deliciosa en cada servicio.

Mantenedor De Papas Fritas VMAS-1 con estructura de acero inoxidable.

Incluye lámpara halógena para calor uniforme, bandeja GN 1/1 y base antideslizante.

Ideal para conservar papas fritas crujientes y calientes en cocinas profesionales, locales de comida rápida o buffets.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	56 x 50 x 33 cm
Peso	6,5 kg

Galería de imágenes





Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 06:21