

Calentador de Platos Eléctrico Doble FRIGONOR

SKU: 4523 | Categorías: Vitrinas mantenedoras | Stock: Agotado



Descripción

El Calentador de Platos Eléctrico Doble **FRIGONOR** de doble compartimiento es la solución ideal para mantener la temperatura perfecta de la vajilla en entornos donde la calidad del servicio y la eficiencia operativa son esenciales.

Con capacidad para **80 platos de hasta 30 cm de diámetro**, este equipo combina rendimiento, durabilidad y diseño compacto, convirtiéndose en un aliado imprescindible para cocinas profesionales, hospitales, hoteles y banqueterías.

Características Destacadas

- **Uso Profesional e Institucional:** Especialmente diseñado para **restaurantes, hoteles, servicios de catering y hospitales**, donde mantener los platos calientes garantiza un servicio de excelencia.
- **Estructura 100% Acero Inoxidable:** Su construcción en acero inoxidable le otorga una **alta resistencia a la corrosión**, fácil limpieza y una estética moderna y funcional.
- **Gran Capacidad de Almacenamiento:** Puede **calentar hasta 80 platos** simultáneamente, optimizando tiempos y asegurando una rotación continua durante el servicio.
- **Termostato Ajustable:** Permite controlar con precisión la temperatura interna entre **30 °C y 85 °C**, adaptándose a distintos requerimientos operativos.
- **Aislamiento Térmico Eficiente:** La **doble pared** mantiene el calor interno, reduciendo pérdidas de energía y protegiendo al usuario del calor exterior.
- **Fácil Movilidad:** Gracias a sus **cuatro ruedas giratorias con freno**, puede trasladarse cómodamente y mantenerse fijo en el lugar de trabajo.

Especificaciones Técnicas Calentador de Platos Eléctrico Doble

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** ET - FPW - 2
- **Capacidad:** 80 platos (hasta 30 cm de diámetro)
- **Rango de temperatura:** 30 °C a 85 °C
- **Consumo eléctrico:** 0,6 kW
- **Energía:** 220V / 50 Hz
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 68 cm
 - Profundidad: 48,5 cm
 - Alto: 77 cm
- **Peso:** 53 kg

Usos Sugeridos Calentador de Platos Eléctrico Doble

- **Buffets y restaurantes:** Mantiene los platos a temperatura ideal para servir de inmediato.
- **Catering y eventos:** Asegura un flujo constante de platos calientes en banquetes y servicios masivos.
- **Hospitales y comedores institucionales:** Ideal para mantener temperaturas de servicio en sistemas de alimentación programada.

Consejos de Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Utilizar paño húmedo y detergente suave para limpiar superficies internas y externas tras cada jornada.
- **Revisión del Termostato:** Verificar su precisión periódicamente para evitar fluctuaciones de temperatura.
- **Mantenimiento de Ruedas:** Aplicar lubricante apto para garantizar movilidad fluida.
- **Evitar Sobrecargas:** No exceder la capacidad máxima para asegurar un calentamiento uniforme.
- **Almacenamiento Adecuado:** Guardar en lugar seco y ventilado cuando no esté en uso para proteger el equipo.

★ Beneficios Adicionales Calentador de Platos Eléctrico Doble

- **Optimiza tiempos de servicio,** manteniendo platos listos para servir sin interrupciones.
- **Reduce desperdicio energético,** gracias a su sistema de aislamiento térmico.
- **Durabilidad comprobada,** ideal para uso diario e intensivo.
- **Diseño compacto y seguro,** adaptable a distintos espacios de cocina profesional.
- **Respaldo de la marca FRIGONOR,** especialista en equipamiento gastronómico de alto nivel en Chile.

Este **Calentador** es una inversión estratégica para negocios que exigen **rapidez, calidad y eficiencia en el servicio**, asegurando que cada plato llegue a la mesa en su punto justo de temperatura.

Calentador de Platos Eléctrico Doble, capacidad para 80 platos (30 cm).

Termostato ajustable (30–85 °C), acero inoxidable, bajo consumo (0,6 kW), ruedas con freno y diseño compacto.

Ideal para restaurantes, hoteles, hospitales y catering profesional.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	77 x 45 x 95 cm
Peso	48 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 30/04/2026 04:19