



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/mcf01cg-metalcubas>

# Conservador de frituras

## MCF-01CG

El conservador de frituras MCF-01CG es un equipo profesional fabricado con materiales de alta calidad, diseñado específicamente para mantener la temperatura óptima de alimentos fritos mediante un sistema de calentamiento por lámparas infrarrojas, garantizando la preservación de las características organolépticas de los productos.

**127V**

Voltaje

### Descripción comercial

- Fabricado en acero inoxidable 430, inserto entero fabricado en acero inoxidable 304.
- Calentamiento por medio de foco infrarrojo.

### Información técnica

- Área útil: 100x290x495mm
- Consumo: 0,5 Kw/h
- Dimensiones: alto X ancho X largo)  
702x328x569mm
- Peso: 6,6 kg
- Potencia monofásica: 500W
- Voltaje: 127V