

**SEC**

**Secadora de papas**

- Construcción tapa y tanque en acero inoxidable referencia 304 calibre 18.
- Recipiente perforado en forma de media caña en acero inoxidable.
- Tanque recolector de grasas.
- Calefacción superior con lámparas infrarrojas.
- Espacio para depósito de empaques.
- Laterales, frente y entrepaño en acero inoxidable.
- Bases ajustables al nivel del piso en acero inoxidable y aluminio.



Lámparas con luz infrarroja que ayudan a conservar la temperatura de los alimentos.



Recipiente perforado curvo con recolector de grasas.



Depósito para almacenamiento de empaques.

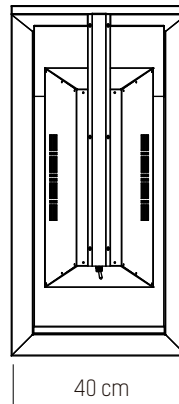
**SEC**

**Secadora de papas**

**FICHA TÉCNICA**

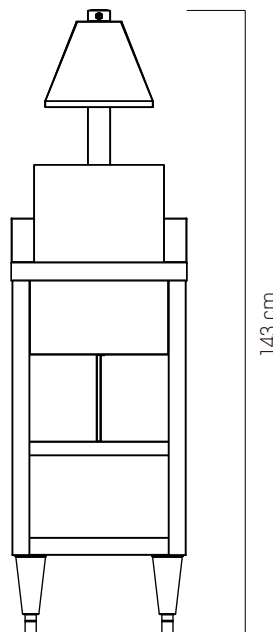
Frente	40 cm
Fondo	80 cm
Altura	143 cm
Peso aproximado	36 Kg
Consumo eléctrico	0,3 KW/h
Voltaje	110 V
Amperaje	4,5 A

**Vista Superior**

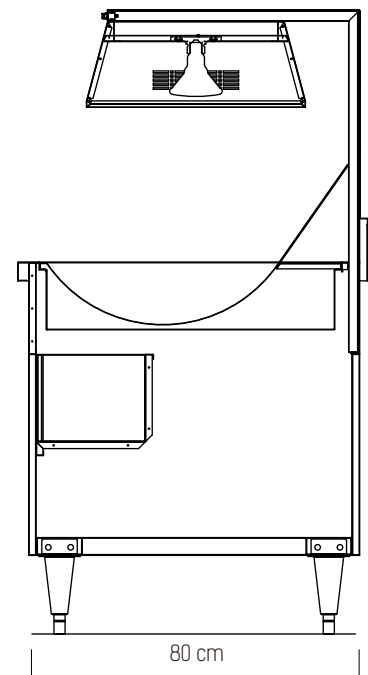


**Kadell** se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.

**Vista Frontal**



**Corte Lateral**



**REQUERIMIENTOS BÁSICOS:**

Superficie plana con suficiente circulación de aire.

Acometida de corriente eléctrica:

Monofásica de 110 V con neutro y polo a tierra.

Nuestros equipos industriales para restaurantes, panaderías y pizzerías han sido desarrollados bajo las más exigentes normas de calidad cumpliendo con todos los requerimientos de su establecimiento, nuestra tecnología cuenta con el sistema CAD-CAM-CAE que controla con exactitud el corte y doblaje de cada pieza garantizando un ensamble perfecto y duradero.