



CARRITO SANGUCHERO DE ACERO INOXIDABLE – DOBLE FREIDORA

Carrito sanguchero profesional fabricado en acero inoxidable, diseñado para la preparación y venta de alimentos en entornos comerciales y gastronómicos. Incorpora doble freidora integrada, lo que permite una mayor capacidad de producción y eficiencia operativa. Su estructura robusta y funcional está pensada para uso intensivo, garantizando higiene, durabilidad y facilidad de limpieza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Tipo: Carrito sanguchero
- Material de la estructura: Acero inoxidable
- Configuración: Doble freidora
- Uso: Profesional / comercial
- Superficie de trabajo: Acero inoxidable liso
- Resistencia a la corrosión: Alta
- Diseño: Móvil, apto para puestos de comida rápida
- Limpieza: Fácil mantenimiento e higiene
- Alimentación de freidoras: (A definir según modelo: gas o eléctrica)
- Ruedas: Sí (para fácil desplazamiento)
- Almacenamiento: Espacios funcionales para insumos y utensilios

BENEFICIOS

- Permite preparar grandes volúmenes de alimentos simultáneamente
- Doble freidora para optimizar tiempos de atención
- Material higiénico, resistente y de larga vida útil
- Ideal para trabajo continuo en negocios gastronómicos

RECOMENDACIONES

- Limpiar diariamente con productos adecuados para acero inoxidable
- No utilizar esponjas abrasivas que dañen la superficie
- Verificar el correcto funcionamiento de las freidoras antes de operar
- Mantener el equipo en un área nivelada y estable
- Realizar mantenimiento preventivo periódico

Esta imagen es solo una referencia visual. El producto real puede presentar variaciones en tonalidad, diseño o acabados sin afectar sus características técnicas ni funcionalidad. Se recomienda verificar los datos de la ficha técnica antes de la compra o instalación.