

Freidora 1 Depósito Eléctrica DF-11 Litros ECOBECK

SKU: FREI-ECO-DF11 | Categorías: Freidoras, Freidoras Eléctricas, Línea calor



Descripción

La Freidora 1 Depósito Eléctrica DF-11 Litros **de ECOBECK** es una solución robusta, eficiente y moderna para locales gastronómicos que requieren un equipo de alto volumen y rendimiento constante.

Gracias a su diseño de sobremesa, estructura en acero inoxidable y control preciso de temperatura, es ideal para negocios de comida rápida, restaurantes, cafeterías o cocinas industriales.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** DF-11
- **Capacidad del depósito:** 11 litros
- **Potencia:** 3000 W
- **Alimentación eléctrica:** 220V / 50 Hz
- **Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto):** 29 x 55 x 41 cm
- **Material:** Acero inoxidable en cuerpo y piezas internas

Características Destacadas Freidora 1 Depósito Eléctrica DF-11 Litros:

- **Alta Capacidad:** Con un tacho de 11 litros, permite freír grandes cantidades de alimentos en una sola tanda, optimizando los tiempos de producción.
- **Construcción Profesional:** Estructura completa en acero inoxidable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y apta para uso intensivo diario.
- **Tapa Superior:** Ayuda a conservar el aceite limpio por más tiempo y reduce salpicaduras, manteniendo la cocina más ordenada.
- **Termostato Regulable:** Control preciso de la temperatura para adaptar la cocción a diferentes tipos de alimentos, logrando resultados crocantes y dorados.

- **Diseño de Sobremesa:** Ideal para cocinas con espacio limitado, sin sacrificar rendimiento ni funcionalidad.
- **Fácil de Operar:** Panel simple y accesible que permite a cualquier usuario trabajar con comodidad y seguridad.

Usos Sugeridos:

- **Locales de Comida Rápida:** Ideal para papas fritas, empanadas, nuggets, pescados y productos empanizados.
- **Restaurantes y Bistrós:** Perfecta para preparar entradas y acompañamientos calientes de forma eficiente.
- **Caterings y Eventos:** Su alta capacidad permite trabajar con agilidad en ambientes de alta demanda.
- **Cocinas Comerciales:** Excelente opción para producciones medianas que requieren constancia y rapidez.

Tips de Mantenimiento Freidora 1 Depósito Eléctrica DF-11 Litros:

- **Limpieza Diaria:** Limpia el depósito, tapa y canasto con agua tibia y detergente suave después de cada jornada. No usar productos abrasivos.
- **Cambio de Aceite:** Reemplaza el aceite según el tipo de uso para evitar sabores indeseados o humo excesivo.
- **Revisión del Termostato:** Verifica periódicamente que el termostato esté calibrado para mantener la temperatura ideal.
- **Desconexión Segura:** Apaga y desconecta el equipo antes de limpiarlo o moverlo.
- **Evita Sobrellenar:** No sobrecargues el tacho de aceite o el canasto de alimentos para lograr una fritura pareja y evitar rebalses.

Beneficios Adicionales:

- **Alto rendimiento y eficiencia energética.**
- **Fácil integración en cocinas profesionales gracias a su diseño compacto.**
- **Materiales duraderos que extienden la vida útil del equipo.**
- **Ideal para mantener la calidad del producto frito con menor absorción de aceite.**

Freidora 1 Depósito Eléctrica DF-11 Litros, potencia de 3000 W, cuerpo en acero inoxidable y control por termostato regulable.

Ideal para frituras profesionales con control de temperatura y diseño compacto para cocinas comerciales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	55 × 41 × 29 cm
Peso	12 kg

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

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 17:04