

Freidora A Gas 23 Litros Industrial

SKU: FREI-FRG-GAS | Categorías: Freidoras, Freidoras a Gas, Línea calor



Descripción

La **freidora a gas 23 litros industrial** es un equipo profesional pensado para restaurantes, locales de comida rápida, rotiserías, food trucks y cocinas industriales que requieren freír en alto volumen papas, pollo, empanadas y otros productos con calidad constante.

Con 23 litros de capacidad por cuba, recupera temperatura rápidamente y permite freír varios lotes en sucesión sin perder calidad. Su funcionamiento a gas ofrece alta potencia calorífica y menor costo operativo frente a equipos eléctricos en la mayoría de escenarios.

Características

- Capacidad: 23 litros
- Funcionamiento a gas
- Recuperación rápida de temperatura
- Termostato regulable
- Uso comercial intensivo

Ideal para negocios donde la fritura es un eje de la carta y el rendimiento es clave. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frigoron cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada.

Construida en acero inoxidable.

Fuente de alimentación a gas y eléctrica.

Control automático de la temperatura del aceite y tiempo de freír, y tiene un dispositivo de alarma y rendimiento de escape automático.

Funcionamiento seguro y fiable, sin contaminación de la lámpara.

Se adopta un dispositivo de filtro de aceite automático para mantener el aceite en la olla limpio.

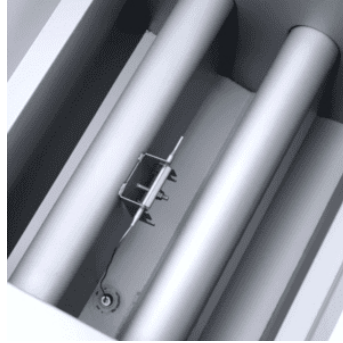
Fácil de operar.

Alto Rendimiento del sistema de control automático.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	40 × 45 × 45 cm
Peso	12 kg

Galería de imágenes



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

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 27/06/2026 19:28