

Freidora A Gas 28 Litros Industrial

SKU: FREI-FRG-GAS-2 | Categorías: Freidoras, Freidoras a Gas, Línea calor



Descripción

La **freidora a gas 28 litros industrial** es un equipo de alto rendimiento pensado para restaurantes, locales de comida rápida, rotiserías y cocinas industriales que necesitan mayor capacidad de fritura por cuba y tiempos de recuperación rápidos.

Con 28 litros de capacidad, permite freír lotes más grandes de papas fritas, pollo, empanadas y productos rebozados. Su operación a gas combina alta potencia calorífica con menor costo operativo, clave para negocios con alta demanda en horas punta.

Ventajas

- Capacidad: 28 litros
- Funcionamiento a gas
- Alta recuperación térmica
- Termostato regulable
- Uso comercial intensivo

Ideal para negocios donde la fritura es central y se requiere velocidad en el servicio. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frigor cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada y precios competitivos.

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

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 12:14