

Freidora Alta Presión 25 L

SKU: FREI-FRG-25L | Categorías: Freidoras, Freidoras a Gas, Línea calor



Descripción

La **freidora alta presión 25 litros industrial** es un equipo profesional pensado para cadenas de pollo frito, restaurantes especializados, food trucks y cocinas industriales que requieren cocinar piezas grandes como trozos de pollo con textura crocante exterior y jugosa interior.

Su sistema de alta presión reduce significativamente los tiempos de cocción frente a una freidora abierta, manteniendo los jugos internos del producto y entregando un resultado característico que es base del modelo "pollo frito" a nivel global. Con 25 litros de capacidad por cuba, cubre operaciones intensivas.

Características

- Capacidad: 25 litros
- Sistema de alta presión
- Cocción rápida y jugosa
- Estructura industrial
- Uso comercial e industrial intensivo

Ideal para especialistas en pollo frito. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frigor 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 |

Tel: +56 2 2345 6789 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 19/05/2026 11:38