

Freidora Alta Producción 18 Litros 6EA58 MAIGAS

SKU: FREI-MAI-ALTA-2 | Categorías: Freidoras, Freidoras a Gas, Línea calor



Descripción

La Freidora Alta Producción 18 Litros está diseñada para entregar un rendimiento eficiente y constante en entornos exigentes.

Con una estructura completamente fabricada en acero inoxidable, esta freidora a gas GLP ofrece **durabilidad, facilidad de limpieza y un alto nivel de seguridad** en cada uso.

Características Destacadas

- **Diseño Robusto:** Construcción íntegra en acero inoxidable, resistente a la corrosión y apta para uso intensivo.
- **Sistema Eficiente de Calentamiento:** Incorpora **3 quemadores de aluminio** que aseguran una distribución homogénea del calor.
- **Control de Temperatura Preciso:** Válvula italiana con termostato que mantiene la temperatura constante y evita sobrecalentamientos.
- **Capacidad Óptima:** Cuba de **18 litros** con marcas de nivel y **2 canastillos** de acero inoxidable (3.6 kg de capacidad total).
- **Seguridad Incorporada:** Termostato de seguridad que protege el equipo y al operador ante excesos de temperatura.
- **Patas Regulables:** Permiten adaptar el equipo a distintas superficies de trabajo.

Especificaciones Técnicas Freidora Alta Producción 18 Litros

- **Capacidad de aceite:** 18 litros
- **Nº de Canastillos:** 2
- **Dimensiones de Canastillos:** 145 x 300 x 130 mm
- **Dimensiones de la Freidora:** 350 x 700 x 1160 mm
- **Consumo Térmico:** 17 kW

- **Consumo GLP:** 1,239 kg/h
- **Consumo GN:** 1,57 m³/h
- **Peso:** 53 kg

Usos Sugeridos Freidora Alta Producción 18 Litros

- **Restaurantes y Fast Food:** Para la cocción rápida y uniforme de papas, empanizados, pollo y más.
- **Catering y Eventos:** Soporta un alto volumen de producción en poco tiempo.
- **Cocinas Comerciales:** Ideal para negocios con demanda constante y necesidad de equipos confiables.

Sugerencias de Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lavar cuba y canastillos con agua tibia y detergente neutro.
- **Verificación de Quemadores:** Inspeccionar que no haya obstrucciones.
- **Revisión del Termostato:** Asegurar funcionamiento preciso.
- **Cambio de Aceite Frecuente:** Mejora el sabor y la calidad del producto.
- **Inspección de Canastillos:** Para mantener higiene y prolongar su vida útil.

Beneficios Adicionales Freidora Alta Producción 18 Litros

- **Rápido Retorno de Temperatura:** Ideal para frituras continuas.
- **Menor Consumo de Gas:** Alto rendimiento con eficiencia energética.
- **Diseño Compacto y Seguro:** Perfecto para espacios comerciales sin sacrificar capacidad.

Freidora Alta Producción 18 Litros, con 2 canastillos, fabricada en acero inoxidable.

Ideal para restaurantes y cocinas comerciales.

Incluye 3 quemadores de aluminio, control de temperatura con termostato y sistema de seguridad.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	300 × 145 × 130 cm
Peso	35 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 10/06/2026 04:29