

Freidora Alta Producción 38 Litros 6EA60 MAIGAS

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



Descripción

La Freidora Alta Producción 38 Litros está diseñada para operaciones intensivas en restaurantes, casinos, cocinas industriales y locales de comida rápida.

Con su capacidad de **38 litros** y **tres canastillos de acero inoxidable**, permite preparar grandes volúmenes de alimentos con rapidez, seguridad y eficiencia.

Características Destacadas:

- **Construcción 100% en acero inoxidable:** garantiza durabilidad, resistencia al uso intensivo y fácil limpieza.
- **5 quemadores de aluminio:** aseguran una distribución uniforme del calor y una rápida recuperación de temperatura.
- **Termostato con válvula italiana:** permite un control preciso de temperatura, ideal para obtener frituras perfectas.
- **3 canastillos independientes:** con capacidad total de **7,3 kg**, ideales para papas fritas, pollo, empanados u otras preparaciones de alta rotación.
- **Sistema de seguridad térmica:** evita sobrecalentamientos no deseados, ofreciendo protección al usuario.
- **Indicadores de nivel de aceite (mín. / máx.):** para un llenado seguro y eficiente.
- **Patas regulables en altura:** permiten nivelar el equipo sobre cualquier superficie.

Especificaciones Técnicas Freidora Alta Producción 38 Litros:

- **Capacidad de aceite:** 38 litros
- **Nº de canastillos:** 3
- **Dimensiones de cada canastillo:** 150 x 400 x 140 mm
- **Dimensiones del equipo:** 550 x 870 x 1160 mm
- **Consumo térmico nominal:** 30,8 kW

- **Consumo GLP:** 2,245 kg/h
- **Consumo GN:** 2,85 m³/h
- **Peso neto aproximado:** 83 kg
- **Certificación:** Cumple normativa SEC para uso seguro con gas.

Usos Sugeridos Freidora Alta Producción 38 Litros:

- **Restaurantes, locales de comida rápida y casinos:** cocción intensiva de frituras en grandes cantidades.
- **Catering y producción para eventos:** excelente para preparar lotes masivos con rapidez.
- **Cocinas industriales:** ideal para operativas de alta rotación que requieren equipos confiables y duraderos.

Tips de Mantenimiento:

- **Limpieza diaria** de la cuba y los canastillos con agua tibia y detergente no abrasivo.
- **Cambiar el aceite frecuentemente** para conservar el sabor y la calidad de los alimentos.
- **Inspeccionar quemadores y válvula** de forma regular para asegurar un funcionamiento eficiente.
- **Verificar el termostato** y sistema de seguridad térmica periódicamente.
- **Secar completamente** todas las superficies después de cada limpieza para prolongar la vida útil del equipo.

Beneficios Adicionales Freidora Alta Producción 38 Litros:

- Gran rendimiento con bajo consumo de gas.
- Construcción robusta apta para un uso diario intensivo.
- Control de temperatura confiable para una cocción precisa.
- Tres zonas de fritura independientes para mayor versatilidad.

La Freidora MAIGAS 6EA60 es una inversión segura para negocios gastronómicos que requieren potencia, capacidad y durabilidad en cada servicio. ¡Optimiza tu cocina y eleva la productividad con un equipo profesional de alta gama!

Freidora Alta Producción 38 Litros, con 3 canastillos y 5 quemadores de alto rendimiento.

Construcción en acero inoxidable, válvula de seguridad, control de temperatura y gran capacidad.

Ideal para restaurantes, casinos y cocinas de alta demanda.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	400 × 150 × 140 cm
Peso	35 kg

Galería de imágenes

