

Freidora Eléctrica de 1 Depósito FEP-81 6 Litros PARETI KITCHENETTE

SKU: FREI-KIT-FEP81 | Categorías: Freidoras, Freidoras Eléctricas, Línea calor



Descripción

La **Freidora Eléctrica de 1 Depósito FEP-81** es una excelente opción para cocinas comerciales que requieren eficiencia y rapidez en la preparación de alimentos fritos.

Gracias a su diseño en acero inoxidable y su sistema de calentamiento eléctrico, **se garantiza** una cocción uniforme y de alta calidad.

Además, su tamaño compacto y capacidad de 5.5 litros la hacen ideal para restaurantes, supermercados, food trucks y puestos de comida rápida.

Especificaciones Técnicas:

Para comprender mejor sus características, **a continuación** se detallan sus especificaciones técnicas:

- **Material:** Acero inoxidable, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- **Número de Depósitos:** 1, con canastillo incluido.
- **Capacidad:** 5.5 litros.
- **Temperatura Máxima:** Hasta 200°C, ideal para una cocción uniforme.
- **Fuente de Alimentación:** Resistencia eléctrica.
- **Sistema de Funcionamiento:** Dos cables independientes para un control preciso.
- **Potencia:** 3.5 KW.
- **Dimensiones:** 58 cm (frente) x 25 cm (fondo) x 32 cm (alto).
- **Peso:** 6 kg.
- **Incluye:** Tapa de acero inoxidable para mayor seguridad e higiene.

Atributos Destacados Freidora Eléctrica de 1 Depósito FEP-81:

Esta **freidora eléctrica de 1 depósito** cuenta con múltiples ventajas que la convierten en una excelente opción para cualquier negocio gastronómico:

Diseño Compacto y Funcional: Dado que tiene dimensiones reducidas, **se adapta fácilmente** a cocinas de cualquier tamaño sin perder capacidad de producción.

Alto Rendimiento y Control Preciso: Por otra parte, su resistencia eléctrica permite alcanzar hasta 200°C, asegurando una cocción uniforme y rápida.

Material Duradero y Fácil de Limpiar: Además, su estructura en acero inoxidable proporciona resistencia a la corrosión y facilita el mantenimiento diario.

Versatilidad en la Preparación: Gracias a su eficiencia, es ideal para freír papas fritas, pollo, nuggets, empanadas, pescado y otros productos.

Seguridad y Comodidad: Debido a su tapa de acero inoxidable y su sistema de calentamiento eléctrico, brinda mayor protección en el uso diario.

Usos Sugeridos:

Debido a su diseño eficiente y su capacidad de producción óptima, esta **freidora eléctrica de 1 depósito** es ideal para:

Restaurantes y cocinas industriales: Por ejemplo, permite atender pedidos de manera rápida sin comprometer la calidad.

Food trucks y puestos de comida rápida: Además, su tamaño compacto y alto rendimiento la hacen ideal para negocios móviles.

Supermercados y rotiserías: Por lo tanto, es una excelente opción para la preparación de productos fritos listos para la venta.

Eventos y catering: Del mismo modo, su portabilidad y eficiencia la convierten en una opción ideal para la producción de frituras en eventos.

Tips de Mantenimiento Freidora Eléctrica de 1 Depósito FEP-81:

Para prolongar la vida útil de la freidora y garantizar su óptimo rendimiento, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza Diaria: Filtrar y vaciar el aceite después de cada jornada para evitar residuos que alteren el sabor de los alimentos.

Desinfección del Depósito: Con el fin de mantener una correcta higiene, limpiar el tanque con agua caliente y detergente neutro, evitando productos abrasivos.

Verificación de la Resistencia: Para garantizar un calentamiento eficiente, revisar periódicamente la resistencia y asegurarse de que no haya acumulación de grasa.

Manejo Seguro de los Cables: Finalmente, asegurarse de que los cables eléctricos no estén en contacto con fuentes de calor o humedad para evitar daños en la instalación.

En conclusión, la **Freidora Eléctrica de 1 Depósito FEP-81** es una opción funcional, resistente y altamente eficiente para cocinas profesionales.

Gracias a su estructura en acero inoxidable, su capacidad de 5.5 litros y su control de temperatura preciso, **este producto se convierte en** una excelente inversión para cualquier negocio gastronómico.

Así que, si buscas rapidez, calidad y durabilidad en una freidora, ¡este modelo es la elección perfecta!

La **Freidora Eléctrica de 1 Depósito FEP-81** es ideal para cocinas profesionales que buscan eficiencia y precisión.

Con capacidad de 5.5 litros, estructura de acero inoxidable y temperatura ajustable hasta 200°C, garantiza una cocción uniforme.

Su tamaño compacto y fácil limpieza la hacen perfecta para restaurantes, food trucks y rotiserías.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	KITCHENETTE
Dimensiones	40 × 45 × 45 cm
Peso	6 kg

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

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

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 13:47