

Freidora Eléctrica de 2 Depósitos 11 Lts PARETI KITCHENETTE

SKU: FREI-KIT-11LTS | Categorías: Freidoras, Freidoras Eléctricas, Línea calor



Descripción

La **Freidora Eléctrica de 2 Depósitos 11 litros** es la solución perfecta para negocios gastronómicos que requieren rapidez, eficiencia y calidad en la preparación de frituras.

Gracias a su diseño en acero inoxidable y su sistema de calentamiento eléctrico, **se garantiza** una cocción uniforme y un manejo seguro en cualquier tipo de cocina comercial.

Además, al contar con dos depósitos independientes, permite la preparación simultánea de diferentes alimentos, optimizando los tiempos de producción.

Especificaciones Técnicas:

Para conocer más sobre sus características, **a continuación** se detallan sus especificaciones técnicas:

- **Material:** Construcción en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- **Número de Depósitos:** 2, con canastillos individuales.
- **Capacidad:** 5.5 litros por depósito (total 11 litros).
- **Temperatura Máxima:** Hasta 200°C, permitiendo una fritura óptima.
- **Fuente de Alimentación:** Resistencia eléctrica.
- **Sistema de Funcionamiento:** Dos cables independientes para un control individual de cada depósito.
- **Potencia:** 5 KW.
- **Dimensiones:** 58 cm (frente) x 44 cm (fondo) x 32 cm (alto).
- **Peso:** 9 kg.
- **Incluye:** Tapas de acero inoxidable para mayor higiene y seguridad.

Atributos Destacados Freidora Eléctrica de 2 Depósitos:

Esta **freidora eléctrica de 2 depósitos** se destaca por sus múltiples ventajas, lo que la convierte en una opción confiable para cualquier negocio gastronómico:

Doble Depósito para Mayor Productividad: Dado que cuenta con dos tanques independientes, **se puede** freír distintos alimentos simultáneamente sin mezclar sabores ni tiempos de cocción.

Calentamiento Preciso y Rápido: Por otra parte, su resistencia eléctrica alcanza hasta 200°C, asegurando una cocción uniforme y rápida.

Estructura en Acero Inoxidable: Además, su diseño en acero inoxidable la hace altamente resistente a la corrosión, fácil de limpiar y duradera.

Control Independiente de Temperatura: Gracias a sus dos cables independientes, permite regular el calor en cada depósito de manera autónoma según el tipo de alimento.

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

Usos Sugeridos:

Debido a su diseño eficiente y su gran capacidad de producción, esta **freidora eléctrica de 2 depósitos** es ideal para:

Restaurantes y cocinas industriales: Por ejemplo, su doble depósito permite mantener un flujo de trabajo continuo en horarios de alta demanda.

Food trucks y puestos de comida rápida: Además, su tamaño compacto la hace perfecta para negocios móviles sin sacrificar potencia.

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

Eventos y catering: Del mismo modo, su fácil manejo y gran capacidad la convierten en una opción ideal para la producción en eventos.

Tips de Mantenimiento Freidora Eléctrica de 2 Depósitos:

Para garantizar una mayor vida útil y mantener el rendimiento óptimo de la freidora, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza Regular: Vaciar y filtrar el aceite después de cada uso para evitar acumulación de residuos que alteren el sabor de los alimentos.

Desinfección del Depósito: Con el fin de asegurar una correcta higiene, limpiar los tanques con agua caliente y detergente neutro. Evitar el uso de productos abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.

Verificación de las Resistencias: Para garantizar un calentamiento eficiente, revisar periódicamente que las resistencias funcionen correctamente y no presenten acumulación de grasa o residuos.

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 2 Depósitos con 5.5 Litros de Capacidad por Tanque** es una opción versátil, resistente y altamente eficiente para cocinas profesionales.

Gracias a su estructura en acero inoxidable, su control de temperatura independiente y su diseño funcional, **este producto se convierte en** una excelente inversión para negocios gastronómicos.

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

La **Freidora Eléctrica de 2 Depósitos de 5.5 Litros** es perfecta para restaurantes, food trucks y supermercados.

Con estructura en acero inoxidable, control independiente de temperatura y calentamiento hasta 200°C, permite freír distintos alimentos simultáneamente.

Especificaciones

Característica	Detalle
----------------	---------

Marca	KITCHENETTE
Dimensiones	60 × 50 × 45 cm
Peso	9 kg

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

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

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 13:59