

Freidora Eléctrica de 2 Depósitos HEF-82A ITA

SKU: FREI-ITA-HEF82A | Categorías: Freidoras, Freidoras Eléctricas, Línea calor



Descripción

La **Freidora Eléctrica de 2 Depósitos HEF-82A** es una excelente alternativa para cocinas comerciales que buscan rapidez, eficiencia y control en la preparación de frituras.

Gracias a su construcción en acero inoxidable y su sistema de calentamiento eléctrico, **se garantiza** una cocción uniforme y segura.

Además, con sus dos depósitos independientes, permite la preparación simultánea de distintos alimentos sin mezclar sabores ni tiempos de cocción, optimizando la producción en restaurantes, food trucks y locales 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:** 2, con canastillos individuales.
- **Capacidad:** 5.5 litros por depósito (total 11 litros).
- **Temperatura Máxima:** Hasta 200°C, ideal para una cocción uniforme y rápida.
- **Fuente de Alimentación:** Resistencia eléctrica.
- **Sistema de Funcionamiento:** Dos cables independientes para un control autónomo 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 HEF-82A:

Esta **freidora eléctrica de 2 depósitos** ofrece múltiples ventajas que la convierten en una opción confiable y eficiente para cualquier negocio gastronómico:

Doble Depósito para Mayor Productividad: Dado que cuenta con dos tanques independientes, **se pueden** freír distintos alimentos simultáneamente sin alterar sus sabores.

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

Material Duradero y Fácil de Limpiar: Además, su estructura en acero inoxidable proporciona alta resistencia a la corrosión y facilita la limpieza diaria.

Control Independiente de Temperatura: Gracias a sus dos cables eléctricos separados, 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 y otros productos.

Usos Sugeridos:

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

Restaurantes y cocinas industriales: Por ejemplo, su doble tanque permite atender pedidos de manera rápida y continua.

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

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 de frituras en eventos.

Tips de Mantenimiento Freidora Eléctrica de 2 Depósitos HEF-82A:

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

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

Desinfección del Depósito: Con el fin de mantener una correcta higiene, limpiar los tanques con agua caliente y detergente neutro. **Es importante** 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.

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 HEF-82A** 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 HEF-82A** es ideal para cocinas profesionales que requieren rapidez y eficiencia.

Fabricada en acero inoxidable, cuenta con dos depósitos independientes de 5.5 L cada uno, control de temperatura hasta 200°C y calentamiento eléctrico.

Perfecta para restaurantes, food trucks y rotiserías.

Especificaciones

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

Marca	ITA
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 10/06/2026 06:09