

## Freidora Eléctrica VFS-06.2 Depósitos 6 Litros VENTUS

SKU: FREI-VEN-VFS06 | Categorías: Freidoras, Freidoras Eléctricas, Línea calor



### Descripción

La **Freidora Eléctrica VENTUS VFS-06.2 depósitos** es una opción compacta, segura y de alto rendimiento para negocios que necesitan **versatilidad y eficiencia en la fritura de alimentos**.

Equipada con **dos depósitos independientes de 6 litros cada uno**, permite freír distintos productos al mismo tiempo sin mezclar sabores, lo que la hace ideal para **fuentes de soda, cafeterías, cocinas industriales, food trucks y locales de comida rápida**.

Fabricada completamente en **acero inoxidable**, ofrece durabilidad, higiene y una limpieza sencilla. Además, incorpora **termostatos individuales de control de temperatura** y un **sistema de seguridad High Limit**, que corta automáticamente el suministro de calor ante sobrecalentamientos, brindando máxima protección en ambientes de trabajo exigentes.

### Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VFS-06.2
- **Capacidad total:** 12 litros (2 depósitos de 6 L)
- **Temperatura de trabajo:** 50 °C - 200 °C
- **Potencia:** 2300 W + 2300 W (total 4600 W)
- **Consumo estimado:** 36 kWh/día
- **Voltaje:** 220 V
- **Peso neto / bruto:** 9 kg / 10 kg
- **Dimensiones:** 57 x 30 x 47 cm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Accesorios incluidos:**

- 2 canastillos
- 2 tapas de acero inoxidable
- Termostato de seguridad (High Limit)
- Control de temperatura independiente por cuba

#### Atributos Destacados Freidora Eléctrica VFS-06.2 Depósitos:

- **Cuerpo compacto y robusto:** Ideal para cocinas con espacio limitado, sin sacrificar rendimiento.
- **Operación dual independiente:** Permite freír productos diferentes en simultáneo, optimizando tiempo y recursos.
- **Control preciso de temperatura:** Regulación de 50 °C a 200 °C para obtener el punto exacto de cocción y dorado.
- **Alta seguridad:** El sistema High Limit corta la energía en caso de sobrecalentamiento, protegiendo al operador y al equipo.
- **Fácil mantenimiento:** Superficies lisas, depósitos extraíbles y componentes resistentes al desgaste permiten una limpieza rápida y segura.

#### Usos Sugeridos:

- **Fuentes de soda y fast food:** Para preparar papas fritas, empanizados, nuggets, cebollas apanadas, entre otros.
- **Food trucks y ferias gastronómicas:** Por su diseño portátil y eficiencia energética.
- **Cocinas profesionales:** Como equipo de apoyo para operaciones de alto volumen de frituras.

#### Tips de Mantenimiento Freidora Eléctrica VFS-06.2 Depósitos:

- Limpia los depósitos y canastillos diariamente con agua tibia y detergente neutro.
- Revisa y limpia los termostatos de manera periódica para asegurar su buen funcionamiento.
- Seca completamente antes de volver a encender el equipo.
- Usa aceite filtrado o nuevo con frecuencia para prolongar la vida útil del producto y mejorar la calidad de las frituras.

Compacta, potente y segura, la **Freidora Eléctrica VENTUS** es una solución práctica y rentable para negocios que buscan maximizar la producción sin perder calidad ni control.

Freidora Eléctrica VFS-06.2 Depósitos 6 Litros (12 L total). Fabricada en acero inoxidable, incluye canastillos y tapas.

Ideal para frituras rápidas en cocinas industriales, food trucks o fuentes de soda.

Compacta, segura y de fácil limpieza.

#### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	57 × 47 × 30 cm
Peso	9 kg

#### Galería de imágenes



