

Vaselina 113 gr para máquinas gastronómicas TAYLOR

SKU: LUBR-TAY-113 | Categorías: Línea Complementarios, Repuestos, Vaselinas y lubricantes



Descripción

La Vaselina 113 gr para máquinas gastronómicas ha sido diseñada para brindar una lubricación eficiente, reduciendo la fricción y el desgaste de componentes esenciales.

Gracias a su composición especializada, **se asegura** un funcionamiento suave y seguro de máquinas de helado, cafeteras, panificadoras y otros equipos industriales.

Además, su fórmula es completamente apta para el contacto con alimentos, lo que garantiza seguridad en los procesos sin comprometer la calidad de los productos elaborados.

Así que, si buscas una solución efectiva para el mantenimiento preventivo de tus equipos, este producto es la mejor opción.

Propiedades Destacadas Vaselina 113 gr para máquinas gastronómicas

Resistencia a altas temperaturas:

- **Soporta condiciones térmicas extremas**, manteniendo su consistencia y efectividad durante largos períodos de uso.
- **No se degrada fácilmente**, lo que garantiza una protección duradera en entornos exigentes.

Seguridad alimentaria garantizada:

- **Fórmula apta para el contacto con alimentos**, asegurando que no afecte la calidad ni la seguridad del producto final.
- **Cumple con estrictos estándares de seguridad en la industria alimentaria**, lo que la hace confiable para su uso en cocinas industriales.

Lubricación de alto rendimiento:

- **Minimiza la fricción y el desgaste**, protegiendo juntas, O-rings y sellos de deterioro prematuro.
- **Asegura un funcionamiento fluido de las máquinas**, reduciendo interrupciones por mantenimiento correctivo.

Durabilidad y facilidad de aplicación:

- **Fórmula de larga duración**, proporcionando una adherencia óptima que minimiza la necesidad de reaplicaciones frecuentes.
- **Textura suave y uniforme**, facilitando su distribución en todas las piezas críticas sin complicaciones.

Usos Recomendados

Máquinas gastronómicas: Por ejemplo, es ideal para el mantenimiento de máquinas de helados soft, granizadoras, cafeteras y equipos de panadería.

Mantenimiento de juntas y sellos: Además, protege las piezas móviles y evita fugas o desgastes prematuros en los equipos.

Reducción de fricción en componentes críticos: Por lo tanto, prolonga la vida útil de las piezas sometidas a constante uso y movimiento.

Equipos industriales de alto rendimiento: Del mismo modo, su aplicación en panificadoras y batidoras permite mantener un funcionamiento fluido y sin fallos.

Modo de Uso Vaselina 113 gr para máquinas gastronómicas

Para obtener el mejor desempeño y maximizar la protección de los equipos, **se recomienda seguir estos pasos:**

Asegurar que la máquina esté apagada y desconectada: Para evitar accidentes y garantizar una aplicación segura.

Limpieza previa de las superficies: Con el fin de eliminar residuos de grasa antigua o partículas que puedan afectar la adherencia del producto.

Aplicación uniforme del producto: Para garantizar una lubricación completa, colocar una pequeña cantidad en las piezas móviles, juntas y sellos.

Distribuir homogéneamente la vaselina térmica: Para asegurar una cobertura total en las zonas de contacto y fricción.

Reinstalar las piezas y probar el equipo: Para verificar su correcto funcionamiento antes de reanudar su uso.

Beneficios del Producto

Optimiza el rendimiento de los equipos gastronómicos, evitando fallas y reduciendo tiempos de inactividad.

Prolonga la vida útil de las piezas, disminuyendo la necesidad de costosas reparaciones o reemplazos.

Garantiza estándares de seguridad y calidad en el procesamiento de alimentos, asegurando un uso confiable.

Facilita el mantenimiento preventivo, minimizando interrupciones en la producción y mejorando la eficiencia operativa.

En conclusión, la Vaselina 113 gr para máquinas gastronómicas es un producto esencial para cualquier negocio que dependa del buen funcionamiento de sus equipos industriales.

Gracias a su resistencia térmica, su compatibilidad con alimentos y su alto poder lubricante, **este producto se convierte en** una herramienta clave para garantizar una operación sin interrupciones.

Así que, si buscas una solución eficaz para proteger y mantener tus máquinas en óptimas condiciones, ¡esta vaselina térmica es la elección ideal!

La Vaselina 113 gr para máquinas gastronómicas protege juntas, O-rings y sellos, reduciendo fricción y desgaste en equipos como máquinas de helado, cafeteras y panificadoras.

Fácil de aplicar, prolonga la vida útil de los equipos.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	TAYLOR
Dimensiones	60 × 50 × 50 cm
Peso	15 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 07:32