

Vaselina 70 gr para máquinas gastronómicas GSE

SKU: LUBR-GSE-70 | Categorías: Línea Complementarios



Descripción

El mantenimiento adecuado de los equipos en la industria gastronómica es fundamental para garantizar su rendimiento óptimo y prolongar su vida útil.

Por esta razón, la Vaselina 70 gr para máquinas gastronómicas ha sido diseñada específicamente para soportar altas temperaturas y proteger componentes esenciales.

Gracias a su fórmula especializada, **se garantiza** una lubricación eficiente que minimiza la fricción y el desgaste, asegurando un funcionamiento fluido y seguro.

Además, esta vaselina es apta para el contacto con alimentos, cumpliendo con los más estrictos estándares de seguridad alimentaria, lo que la convierte en una opción confiable para el mantenimiento de diversos equipos en cocinas industriales.

Propiedades Destacadas Vaselina 70 gr para máquinas gastronómicas

Resistencia térmica superior:

- **Soporta temperaturas extremas**, manteniendo su consistencia y efectividad durante un uso prolongado.
- **No se degrada fácilmente**, proporcionando una protección duradera.

Compatibilidad alimentaria:

- **Especialmente formulada para equipos en contacto con alimentos**, garantizando inocuidad en los procesos gastronómicos.
- **Cumple con normativas de seguridad alimentaria**, asegurando un uso confiable en entornos profesionales.

Lubricación efectiva y protección avanzada:

- **Reduce la fricción entre piezas móviles**, protegiendo juntas, O-rings y sellos de desgaste prematuro.
- **Crea una película protectora de larga duración**, minimizando la necesidad de reaplicaciones frecuentes.

Fácil aplicación y versatilidad:

- **Textura suave y uniforme**, lo que permite una distribución homogénea en las piezas críticas.
- **Compatible con múltiples tipos de equipos y superficies**, brindando una solución integral para el mantenimiento.

Usos Recomendados

Máquinas de helados soft: Por ejemplo, lubrica y protege las juntas y sellos, asegurando un rendimiento continuo sin interrupciones.

Máquinas de café: Además, mantiene el buen funcionamiento de pistones y piezas móviles, evitando atascos y desgaste.

Equipos de cocina industrial: Por lo tanto, es ideal para panificadoras, mezcladoras y otros dispositivos que requieren mantenimiento térmico constante.

Piezas críticas: Del mismo modo, es perfecta para la lubricación de **O-rings, juntas de sellado y componentes móviles expuestos al calor y fricción**.

Modo de Uso Vaselina 70 gr para máquinas gastronómicas

Para garantizar una aplicación correcta y un máximo rendimiento, **se recomienda seguir estos pasos:**

Asegurarse de que la máquina esté apagada y desconectada: Para evitar accidentes durante la aplicación.

Limpiar las superficies a lubricar: Con el fin de eliminar residuos de grasa vieja o partículas que puedan afectar el rendimiento.

Aplicar una pequeña cantidad de vaselina térmica: Para garantizar una cobertura uniforme en las piezas móviles, juntas o sellos.

Distribuir el producto homogéneamente: Para asegurar una protección completa y prolongada.

Ensamblar las piezas nuevamente y probar la máquina: Para verificar su correcto funcionamiento antes de reiniciar su uso.

Beneficios del Producto

Previene el desgaste: Protege los componentes esenciales de la máquina, evitando daños prematuros y reduciendo costos de reparación.

Garantiza eficiencia: Mantiene el rendimiento óptimo de los equipos, asegurando un funcionamiento continuo y sin fallos.

Ahorro a largo plazo: Minimiza interrupciones y prolonga la vida útil de las piezas, optimizando la inversión en mantenimiento.

En conclusión, la Vaselina 70 gr para máquinas gastronómicas es un producto indispensable para el mantenimiento preventivo de equipos en la industria alimentaria.

Gracias a su alta resistencia térmica, su compatibilidad con alimentos y su fácil aplicación, **este producto se convierte en** la mejor opción para garantizar la protección y el rendimiento de máquinas de helado, cafeteras y otros equipos industriales.

Así que, si buscas una solución confiable y eficaz para el cuidado de tus equipos, ¡esta vaselina térmica es la elección perfecta para ti!

El mantenimiento adecuado de los equipos en la industria gastronómica es fundamental para garantizar su rendimiento óptimo y prolongar su vida útil.

Por esta razón, la Vaselina 70 gr para máquinas gastronómicas ha sido diseñada específicamente para soportar altas temperaturas.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	GSE
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 05:30