

## Cámara Desgrasadora 45 Litros Acero FRIGONOR

SKU: 1000F | Categorías: Línea Acero | Stock: En stock



### Descripción

La Cámara Desgrasadora 45 Litros Acero es una herramienta esencial para mantener el correcto funcionamiento del sistema de drenaje en cocinas comerciales e industriales.

Gracias a su diseño compacto, materiales de alta resistencia y funcionalidad optimizada, permite una separación eficiente de grasas y aceites, contribuyendo a una operación más limpia, segura y sostenible.

### Características Destacadas Cámara Desgrasadora 45 Litros Acero

- **Material de Alta Calidad:** Fabricada en **acero inoxidable 204 de 1,2 mm de espesor**, resistente a la corrosión y fácil de limpiar, lo que asegura una larga vida útil incluso en entornos exigentes.
- **Capacidad Óptima:** Con una capacidad de **45 litros**, está diseñada para manejar eficientemente residuos grasos en cocinas de alto tráfico como restaurantes, hoteles, cafeterías y casinos.
- **Diseño Funcional:** Incorpora **dos entradas para lavaplatos y una salida para residuos**, lo que facilita la conexión con el sistema de aguas y asegura un flujo continuo.
- **Accesorios Incluidos:** Viene equipada con una **llave de despiche** para vaciado manual y una **conexión directa para lavaplatos**, maximizando su eficiencia de instalación y uso.
- **Mejora la Higiene:** Al separar aceites y grasas del agua residual, previene obstrucciones en las tuberías y mantiene la limpieza del área de trabajo.

### Especificaciones Técnicas Cámara Desgrasadora 45 Litros Acero

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** Cámara Desgrasadora 45 Lts

- **Capacidad:** 45 litros
- **Dimensiones:** 50 x 30 x 30 cm
- **Material:** Acero inoxidable 204, espesor 1,2 mm
- **Conexiones:**
  - 2 entradas para lavaplatos
  - 1 salida de residuos
- **Accesorios Incluidos:**
  - 1 llave de despiche
  - 1 conexión directa a lavaplatos

Usos Sugeridos Cámara Desgrasadora 45 Litros Acero

- **Restaurantes y cocinas industriales:** Previene obstrucciones en el sistema de drenaje al retener grasas y aceites.
- **Hoteles, casinos y centros de eventos:** Ideal para instalaciones con múltiples lavaplatos o áreas de lavado.
- **Cafeterías y food trucks:** Asegura un manejo adecuado de residuos grasos en espacios reducidos pero de alta exigencia operativa.

Sugerencias de Mantenimiento

- **Limpieza Periódica:** Vaciar y lavar la cámara con agua tibia y detergente suave al menos una vez por semana o según la carga de uso.
- **Verificación de Conexiones:** Comprobar regularmente que las entradas y salidas estén libres de residuos y funcionando correctamente.
- **Revisión de la Llave de Despiche:** Limpiar e inspeccionar su estado para asegurar que el vaciado sea eficiente.
- **Instalación Accesible:** Colocar en un lugar de fácil acceso para simplificar las tareas de limpieza y mantenimiento.

Beneficios Adicionales Cámara Desgrasadora 45 Litros Acero

- **Evita bloqueos en cañerías,** reduciendo gastos de mantenimiento y reparaciones.
- **Favorece un entorno de trabajo más limpio e higiénico.**
- **Construcción robusta y confiable,** pensada para resistir las condiciones de uso continuo en cocinas profesionales.
- **Fácil de instalar,** sin necesidad de adaptaciones complejas.

Esta **Cámara** es una inversión inteligente para cualquier cocina profesional que busque **optimizar la gestión de residuos, prevenir problemas en el sistema de drenaje y cumplir con estándares sanitarios.**

Compacta, duradera y eficiente, se adapta a todo tipo de espacios y operaciones gastronómicas exigentes.

Cámara Desgrasadora 45 Litros en acero inoxidable. Compacta, resistente y fácil de limpiar.

Incluye llave de despiche y conexiones.

Ideal para cocinas comerciales que buscan prevenir obstrucciones y mantener una higiene eficiente y constante.

Especificaciones

| Característica | Detalle         |
|----------------|-----------------|
| Marca          | FRIGONOR        |
| Dimensiones    | 53 x 33 x 33 cm |
| Peso           | 5 kg            |

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | [contacto@mundogastronomico.cl](mailto:contacto@mundogastronomico.cl) | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 24/03/2026 03:26