

## Freidora a Gas 1 Depósito ECO 6 Lts. CASA MUÑOZ

SKU: 2809C | Categorías: Freidoras a Gas | Stock: En stock



### Descripción

La **Freidora a Gas de 1 Depósito con capacidad de 6 litros** es una excelente opción para cocinas industriales y comerciales que buscan rapidez y eficiencia en la preparación de alimentos fritos.

**Gracias a** su diseño en acero inoxidable y su sistema de funcionamiento a gas licuado, **se garantiza** una cocción uniforme y un rendimiento óptimo.

**Además**, su tamaño compacto permite integrarla fácilmente en diversos espacios de trabajo sin comprometer su capacidad de producción.

### Especificaciones Técnicas:

Para comprender mejor sus características, **a continuación** se detallan sus especificaciones técnicas:

- **Capacidad de Aceite:** Hasta 6 litros.
- **Capacidad de Producción:** Hasta 3.5 kg de papas por ciclo.
- **Material del Depósito:** Acero inoxidable, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- **Fuente de Alimentación:** Gas licuado, garantizando un funcionamiento eficiente sin consumo eléctrico.
- **Dimensiones Generales:**
  - **Alto:** 98 cm
  - **Fondo:** 46 cm
  - **Ancho:** 30 cm

### Atributos Destacados Freidora a Gas de 1 Depósito:

Este **freidora a gas de 6 litros** cuenta con diversas características que la convierten en una opción ideal para negocios gastronómicos:

**Alto Rendimiento y Eficiencia Energética:** Dado que funciona con gas licuado, **se reduce** el consumo eléctrico sin afectar la potencia de cocción.

**Cocción Uniforme y Rápida:** Por otra parte, su diseño optimizado permite una distribución homogénea del calor, logrando frituras crujientes y bien cocidas.

**Estructura Resistente y Duradera:** Además, su depósito de acero inoxidable brinda una larga vida útil y facilita la limpieza.

**Capacidad Óptima para Negocios:** Gracias a su capacidad de 6 litros de aceite y hasta 3.5 kg de papas por ciclo, es ideal para la producción continua en cocinas profesionales.

**Diseño Compacto y Funcional:** Debido a sus dimensiones reducidas, permite ahorrar espacio sin sacrificar rendimiento.

Usos Sugeridos:

Debido a su diseño práctico y su capacidad de producción eficiente, esta **freidora a gas de 6 litros** es ideal para:

**Restaurantes y cocinas industriales:** Por ejemplo, es perfecta para preparar papas fritas, empanizados y otros alimentos de manera rápida y uniforme.

**Food trucks y negocios móviles:** Además, su funcionamiento a gas la convierte en una excelente opción para lugares sin acceso constante a electricidad.

**Locales de comida rápida:** Por lo tanto, es ideal para establecimientos que requieren rapidez y volumen en la producción.

**Eventos y servicios de catering:** Del mismo modo, su portabilidad y eficiencia la hacen una opción confiable para ofrecer frituras en cualquier lugar.

Tips de Mantenimiento Freidora a Gas de 1 Depósito:

Para prolongar la vida útil de la freidora y garantizar su óptimo funcionamiento, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

**Limpieza Diaria:** Vaciar y filtrar el aceite después de cada jornada para evitar acumulaciones de residuos que afecten el sabor y la calidad de los alimentos.

**Desinfección del Depósito:** Con el fin de mantener una higiene adecuada, limpiar el depósito con agua caliente y detergente neutro, evitando productos abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.

**Revisión de Quemadores:** Para garantizar un funcionamiento eficiente, inspeccionar periódicamente los quemadores y asegurarse de que no haya obstrucciones en la salida del gas.

**Verificación de Conexiones de Gas:** Finalmente, revisar regularmente las mangueras y válvulas de gas para prevenir fugas y garantizar un uso seguro.

En conclusión, la **Freidora a Gas de 1 Depósito con 6 Litros de Capacidad** es una opción funcional, resistente y de alto rendimiento para cocinas industriales y comerciales.

**Gracias a** su estructura en acero inoxidable, su eficiencia energética y su diseño compacto, **este producto se convierte en** una excelente alternativa para quienes buscan calidad y velocidad en la preparación de frituras.

**Así que,** si deseas optimizar tu producción y mejorar la eficiencia en tu negocio, ¡esta freidora es la mejor elección!

La **Freidora a Gas de 1 Depósito 6 Litros** es ideal para cocinas industriales y comerciales que buscan eficiencia y alto rendimiento. Funciona con gas licuado, permitiendo una cocción rápida y uniforme.

Perfecta para restaurantes, food trucks y locales de comida rápida.

Especificaciones

| Característica | Detalle |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

|             |                  |
|-------------|------------------|
| Marca       | CASA MUÑOZ       |
| Dimensiones | 50 × 35 × 102 cm |
| Peso        | 18 kg            |

Galería de imágenes

