

Freidora 2 Canastillos 18 Litros VFP-18PRO VENTUS

SKU: 2804V | Categorías: Freidoras a Gas | Stock: En stock



Descripción

La Freidora 2 Canastillos 18 Litros VFP-18PRO de VENTUS con doble canastillo es la opción ideal para cocinas comerciales que buscan rapidez, rendimiento y seguridad en sus procesos de fritura.

Diseñada para ofrecer **altas prestaciones con bajo consumo**, esta freidora profesional permite trabajar con **hasta 4 kg de alimentos por ciclo** (2 kg por canastillo), optimizando la producción sin sacrificar la calidad.

Cuenta con una **estructura robusta y moderna**, fabricada para resistir el uso intensivo en restaurantes, food trucks, casinos, fuentes de soda y locales de comida rápida.

Su funcionamiento a **gas licuado** con **certificación SEC** garantiza una operación segura y eficiente, conforme a la normativa vigente.

La potencia de **90.000 BTU** asegura un calentamiento rápido y uniforme del aceite, logrando **frituras doradas, crujientes por fuera y suaves por dentro**.

Además, incorpora un **termóstato regulable**, lo que permite mantener la temperatura óptima en todo momento y **ahorrar gas** durante la operación.

Destaca por su **sistema de seguridad con bloqueo en la perilla de encendido**, que previene encendidos accidentales, y por su **tubo de vaciado de aceite**, que facilita una limpieza rápida, segura y sin derrames.

Con sus **dos canastillos independientes**, es posible cocinar distintos alimentos al mismo tiempo, evitando la contaminación cruzada y aumentando la productividad.

Especificaciones técnicas Freidora 2 Canastillos 18 Litros VFP-18PRO:

- **Modelo:** VFP-18PRO
- **Capacidad de aceite:** 18 litros
- **Capacidad de fritura:** 2 kg por canastillo (4 kg total aprox.)

- **Potencia:** 90.000 BTU
- **Consumo nominal de gas:** 1895 gr/hora
- **Tipo de gas:** Gas licuado
- **Certificación:** SEC
- **Dimensiones (cm):** 112,8 x 39,6 x 76,5
- **Peso neto/bruto (kg):** 53 / 56
- **Sistema de vaciado de aceite:** Sí, con tubo de drenaje
- **Canastillos incluidos:** 2
- **Control de temperatura:** Termostato regulable
- **Sistema de seguridad:** Bloqueo de perilla

Usos sugeridos:

- Ideal para **papas fritas, empanizados, churros, calamares, pollo crispy y más.**
- Perfecta para negocios que requieren alta rotación de productos fritos con control y eficiencia.

Tips de mantenimiento Freidora 2 Canastillos 18 Litros VFP-18PRO:

- Vacía el aceite a diario utilizando el tubo de drenaje y limpia el depósito con productos no abrasivos.
- Filtra o reemplaza el aceite regularmente para mantener el sabor y la calidad de los alimentos.
- Verifica el correcto funcionamiento del termostato y sistema de encendido con frecuencia.
- Limpia los canastillos y las superficies exteriores con agua caliente y detergente suave tras cada jornada.

Con su diseño profesional, gran capacidad y enfoque en la seguridad y facilidad de uso, la **freidora VFP-18PRO** es una inversión segura para quienes buscan elevar el estándar de su cocina profesional.

También te puede interesar: Explora nuestra línea completa de [hornos](#) profesionales para complementar tu cocina.

Freidora 2 Canastillos 18 Litros, ideal para alto volumen.

Funciona a gas licuado (90.000 BTU), con termostato regulable, sistema de vaciado, y bloqueo de seguridad.

Cocina hasta 4 kg por ciclo. Certificación SEC.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	86 × 47 × 90 cm
Peso	71 kg

Galería de imágenes





Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 04:48