

## Freidora Eléctrica de 2 Depósitos HEF-82A ITA

SKU: 28021 | Categorías: Freidoras Eléctricas | Stock: En stock



### Descripción

La **Freidora Eléctrica de 2 Depósitos HEF-82A** es una excelente alternativa para cocinas comerciales que buscan rapidez, eficiencia y control en la preparación de frituras.

**Gracias a** su construcción en acero inoxidable y su sistema de calentamiento eléctrico, **se garantiza** una cocción uniforme y segura.

**Además**, con sus dos depósitos independientes, permite la preparación simultánea de distintos alimentos sin mezclar sabores ni tiempos de cocción, optimizando la producción en restaurantes, food trucks y locales de comida rápida.

### Especificaciones Técnicas:

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

- **Material:** Acero inoxidable, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- **Número de Depósitos:** 2, con canastillos individuales.
- **Capacidad:** 5.5 litros por depósito (total 11 litros).
- **Temperatura Máxima:** Hasta 200°C, ideal para una cocción uniforme y rápida.
- **Fuente de Alimentación:** Resistencia eléctrica.
- **Sistema de Funcionamiento:** Dos cables independientes para un control autónomo de cada depósito.
- **Potencia:** 5 KW.
- **Dimensiones:** 58 cm (frente) x 44 cm (fondo) x 32 cm (alto).
- **Peso:** 9 kg.
- **Incluye:** Tapas de acero inoxidable para mayor higiene y seguridad.

## Atributos Destacados Freidora Eléctrica de 2 Depósitos HEF-82A:

Esta **freidora eléctrica de 2 depósitos** ofrece múltiples ventajas que la convierten en una opción confiable y eficiente para cualquier negocio gastronómico:

**Doble Depósito para Mayor Productividad:** Dado que cuenta con dos tanques independientes, **se pueden** freír distintos alimentos simultáneamente sin alterar sus sabores.

**Calentamiento Rápido y Preciso:** Por otra parte, su resistencia eléctrica permite alcanzar hasta 200°C, asegurando una cocción uniforme y eficiente.

**Material Duradero y Fácil de Limpiar:** Además, su estructura en acero inoxidable proporciona alta resistencia a la corrosión y facilita la limpieza diaria.

**Control Independiente de Temperatura:** Gracias a sus dos cables eléctricos separados, permite regular el calor en cada depósito de manera autónoma según el tipo de alimento.

**Versatilidad en la Preparación:** Debido a su capacidad y eficiencia, es ideal para freír papas fritas, pollo, nuggets, empanadas, pescado y otros productos.

## Usos Sugeridos:

Debido a su diseño eficiente y su alta capacidad de producción, esta **freidora eléctrica de 2 depósitos** es ideal para:

- Restaurantes y cocinas industriales:** Por ejemplo, su doble tanque permite atender pedidos de manera rápida y continua.
- Food trucks y puestos de comida rápida:** Además, su tamaño compacto la hace perfecta para negocios móviles sin comprometer su rendimiento.
- Supermercados y rotiserías:** Por lo tanto, es una excelente opción para la preparación de alimentos fritos listos para la venta.
- Eventos y catering:** Del mismo modo, su fácil manejo y gran capacidad la convierten en una opción ideal para la producción de frituras en eventos.

## Tips de Mantenimiento Freidora Eléctrica de 2 Depósitos HEF-82A:

- Para prolongar la vida útil de la freidora y asegurar un óptimo rendimiento, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:
  - Limpieza Diaria:** Vaciar y filtrar el aceite después de cada uso para evitar la acumulación de residuos que alteren el sabor de los alimentos.
  - Desinfección del Depósito:** Con el fin de mantener una correcta higiene, limpiar los tanques con agua caliente y detergente neutro. Es importante evitar el uso de productos abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
  - Verificación de las Resistencias:** Para garantizar un calentamiento eficiente, revisar periódicamente que las resistencias funcionen correctamente y no presenten acumulación de grasa.
  - Manejo Seguro de los Cables:** Finalmente, asegurarse de que los cables eléctricos no estén en contacto con fuentes de calor o humedad para evitar daños en la instalación.

En conclusión, la **Freidora Eléctrica de 2 Depósitos HEF-82A** es una opción versátil, resistente y altamente eficiente para cocinas profesionales.

Gracias a su estructura en acero inoxidable, su control de temperatura independiente y su diseño funcional, **este producto se convierte en** una excelente inversión para negocios gastronómicos.

Así que, si buscas rapidez, calidad y durabilidad en una freidora, ¡este modelo es la elección perfecta para tu negocio!

La **Freidora Eléctrica de 2 Depósitos HEF-82A** es ideal para cocinas profesionales que requieren rapidez y eficiencia.

Fabricada en acero inoxidable, cuenta con dos depósitos independientes de 5.5 L cada uno, control de temperatura hasta 200°C y calentamiento eléctrico.

Perfecta para restaurantes, food trucks y rotiserías.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	55 × 60 × 35 cm
Peso	10 kg

Galería de imágenes

