

## Piloto Freidora VFP-18PRO GLP VENTUS

SKU: 9089 | Categorías: Repuestos | Stock: Agotado



### Descripción

Este **piloto para freidora VFP-18PRO GLP** está diseñado específicamente para garantizar un encendido eficiente y constante en freidoras industriales.

Gracias a su construcción robusta, se convierte en un componente fundamental para mantener el funcionamiento seguro del equipo durante toda la jornada operativa.

Asimismo, es **totalmente compatible con el modelo VFP-18PRO VENTUS**, lo que facilita su integración directa sin necesidad de adaptaciones.

Su función principal es mantener la llama piloto activa, permitiendo así la activación controlada del quemador principal.

Además, gracias a su diseño compacto y a la utilización de materiales resistentes al calor, este piloto ofrece una larga vida útil, incluso bajo condiciones de uso intensivo, como ocurre habitualmente en cocinas profesionales.

Por lo tanto, se presenta como una solución confiable para negocios gastronómicos que requieren equipos operativos de manera constante.

Por otro lado, su **reemplazo oportuno permite evitar interrupciones en el servicio**, lo cual resulta clave para mantener la productividad en momentos de alta demanda.

De esta manera, se garantiza un rendimiento térmico estable, seguro y eficiente.

### Especificaciones técnicas destacadas Piloto Freidora VFP-18PRO GLP:

- **Tipo de conexión:** Gas licuado (GLP)
- **Compatibilidad:** Freidoras a gas modelos VFP-18PRO
- **Consumo eléctrico:** No aplica (componente pasivo sin conexión eléctrica)

- **Medidas estándar:** Adaptables según cavidad del quemador (medidas específicas no detalladas)
- **Peso aproximado:** Bajo, apto para instalación directa sin soporte adicional
- **Incluye:** 1 unidad - NO incluye la manguera.

#### Atributos clave:

- **Garantiza un encendido seguro y constante**, incluso durante jornadas prolongadas de trabajo.
- **Compatible exclusivamente con modelos especificados**, lo que asegura una instalación sin complicaciones ni modificaciones.
- **Diseño resistente al calor y uso continuo**, reduciendo así el desgaste prematuro del componente.
- **Ideal para cocinas profesionales**, donde la confiabilidad del equipo es crítica para mantener una operación fluida.
- **Elemento clave del sistema de seguridad**, ya que controla la ignición del quemador principal de manera segura.

#### Usos sugeridos Piloto Freidora VFP-18PRO GLP:

Este piloto está especialmente recomendado para freidoras de uso comercial que operan con gas licuado.

Es ideal para locales de comida rápida, restaurantes, casinos, caterings y otros servicios de alimentación donde se requiere un encendido confiable y continuo sin interrupciones.

#### Tips de mantenimiento:

- **Verifica de forma periódica** que la llama piloto se mantenga estable y de color azul intenso, lo cual es señal de una buena combustión.
- **Limpia con regularidad** los orificios del piloto utilizando aire comprimido o un cepillo suave, evitando así la acumulación de grasa o suciedad.
- **Asegúrate de que la línea de gas esté libre de obstrucciones**, para un flujo constante y seguro.
- **En caso de fallos recurrentes en el encendido**, revisa también el termopar y la válvula de gas asociados al sistema piloto.
- **Realiza siempre la instalación y mantenimiento con un técnico autorizado**, lo que garantiza seguridad y cumplimiento de normas.

**En resumen**, este **Piloto Freidora VFP-18PRO GLP** es una pieza esencial que permite mantener la eficiencia operativa del equipo, asegurando un encendido confiable en todo momento.

Su instalación correcta, junto con un mantenimiento preventivo adecuado, son claves para prolongar la vida útil del sistema y evitar fallos en entornos de alta exigencia gastronómica.

#### ¿Necesitas otros repuestos?

**Cotiza fácilmente a través de nuestro WhatsApp.**

**Visítanos en: MUNDOGASTRONÓMICO.CL**

Piloto Freidora VFP-18PRO GLP VENTUS. Asegura un encendido continuo y seguro.

Diseñado para uso intensivo en cocinas profesionales.

Requiere instalación por técnico autorizado para garantizar un funcionamiento óptimo.

#### Especificaciones

| Característica | Detalle   |
|----------------|---|
| Marca          |  |
| Dimensiones    | 20 x 15 x 2 cm  |
| Peso           | 1 kg  |

#### Galería de imágenes



---

Tel: +56 9 2951 9044 | [contacto@mundogastronomico.cl](mailto:contacto@mundogastronomico.cl) | <https://www.mundogastronomico.cl>  
Documento generado automáticamente el 01/05/2026 07:34