

Termostato para Freidora VFP-18PRO VENTUS

SKU: 9085 | Categorías: Termocuplas | Stock: Agotado



Descripción

Termostato para Freidora VFP-18PRO VENTUS, especialmente diseñado para garantizar un control preciso de la temperatura en freidoras a gas licuado, este termostato modelo RX-36-30 es una pieza fundamental para mantener el rendimiento y la seguridad operativa del equipo.

Compatible con la freidora VFP-18PRO, permite regular el calor de manera estable y eficiente, evitando sobrecalentamientos que puedan comprometer tanto el producto como el equipo.

Gracias a sus especificaciones técnicas, este componente no solo asegura una cocción uniforme, sino que también contribuye a la optimización del consumo de gas, ya que mantiene la temperatura deseada sin oscilaciones innecesarias.

Especificaciones técnicas destacadas Termostato para Freidora VFP-18PRO VENTUS:

- **Modelo:** RX-2-30 / RX-36-30
- **Corriente nominal:** 0,76 A
- **Temperatura máxima de trabajo (MT):** 400°F / 204°C
- **Número en despiece:** 26 (según el esquema del equipo VFP-18PRO)
- **Cantidad incluida:** 1 unidad
- **Compatible con:** freidora a gas licuado modelo VFP-18PRO
- **Instalación:** requiere técnico autorizado para garantizar seguridad y correcto funcionamiento

Usos sugeridos:

Primero, este termostato está diseñado para su uso exclusivo en freidoras industriales, donde se requiera un control térmico preciso para cocinar grandes volúmenes de alimentos.

Además, es ideal para cocinas profesionales, locales de comida rápida, casinos y restaurantes que utilicen equipos a gas de alto rendimiento.

Atributos clave Termostato para Freidora VFP-18PRO VENTUS:

- Proporciona **mayor seguridad**, evitando que la freidora supere temperaturas riesgosas.
- Permite una **cocción homogénea**, gracias a su alta sensibilidad y respuesta rápida ante cambios térmicos.
- Mejora la **eficiencia energética**, ya que regula el uso de gas de forma constante y controlada.
- Facilita el **mantenimiento preventivo** al ser fácilmente reemplazable según el número de despiece.

Tips de mantenimiento:

- Verifica periódicamente que el termostato responda correctamente al alcanzar la temperatura deseada.
- Limpia con cuidado el área cercana al sensor, evitando el uso de productos abrasivos que puedan dañar su sensibilidad.
- Reemplaza el componente si detectas fallas en la regulación térmica o si la temperatura fluctúa sin motivo.
- Asegúrate de realizar la instalación y revisión únicamente con un técnico autorizado, cumpliendo con las normas de seguridad del equipo.

En conclusión, el Termostato para Freidora VFP-18PRO VENTUS para freidora a gas representa una solución técnica confiable para mantener el control térmico en cocinas de alto desempeño.

Su instalación oportuna y su mantenimiento adecuado prolongan la vida útil del equipo, garantizando tanto seguridad como calidad en cada preparación.

Cotiza cualquier otro repuesto en nuestro Whatsapp.

MUNDOGASTRONÓMICO.CL

Termostato para Freidora VFP-18PRO VENTUS a gas licuado.

Controla la temperatura hasta 204 °C (400 °F) con precisión y seguridad.

Requiere instalación por técnico autorizado. Incluye 1 unidad. Ideal para cocinas profesionales.

Especificaciones

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

Galería de imágenes

