

Termostato para Vitrinas Mantenedoras de Calor | FRIGONOR

SKU: 9057 | Categorías: Termocuplas | Stock: En stock



Descripción

El **termostato para vitrinas mantenedoras de calor FRIGONOR** es un repuesto esencial para asegurar el correcto funcionamiento y la eficiencia térmica de tus equipos. Diseñado específicamente para **vitrinas de calor**, este componente garantiza una **compatibilidad perfecta**, lo que se traduce en una instalación sencilla, un ajuste óptimo y un desempeño confiable en el tiempo.

Gracias a su **rango de temperatura de 30 °C a 85 °C**, permite regular con precisión el calor interno de la vitrina, manteniendo los alimentos a la temperatura adecuada para su conservación y servicio. Panes, empanadas, snacks, pasteles y otros productos se conservan calientes y apetecibles por más tiempo, sin riesgo de sobrecalentamiento o resequedad.

Especificaciones técnicas – Termostato para Vitrinas Mantenedoras de Calor:

- **Marca:** FRIGONOR
- **Compatibilidad:** Vitrinas mantenedoras de calor FRIGONOR, ECOBECK, ITA, VENTUS, CALVAC, MAIGAS.
- **Rango de temperatura:** 30 °C a 85 °C
- **Tipo de control:** Manual, giratorio
- **Material:** Componentes resistentes al calor y al desgaste
- **Modo de instalación:** Reemplazo directo, instalación rápida
- **Consumo eléctrico:** No aplica directamente (componente de control)
- **Peso:** Ligero (fácil de manipular e instalar)
- **Uso:** Comercial e industrial

Atributos clave Termostato para Vitrinas Mantenedoras de Calor:

- **Control térmico preciso**, que asegura la temperatura ideal para mantener alimentos calientes y en perfecto estado de consumo.

- **Fabricado con materiales de alta durabilidad**, capaces de resistir altas temperaturas y el uso continuo en cocinas profesionales.
- **Diseñado exclusivamente para equipos FRIGONOR**, lo que asegura una compatibilidad exacta y sin adaptaciones.
- **Fácil instalación**, que permite reemplazar rápidamente termostatos desgastados, minimizando el tiempo de inactividad del equipo.
- **Solución confiable y rentable**, ideal para mantener la eficiencia del equipo con una inversión accesible.

Usos sugeridos:

Este termostato es ideal para ser utilizado en **vitrinas mantenedoras de calor en panaderías, cafeterías, locales de comida rápida, casinos, hoteles y servicios de catering**, donde es fundamental que los alimentos se mantengan en condiciones óptimas hasta el momento de servirlos.

Su instalación oportuna ayuda a recuperar el rendimiento del equipo y conservar productos como empanadas, sándwiches calientes, productos de panadería o snacks listos para el consumo.

Tips de mantenimiento – Termostato para Vitrinas Mantenedoras de Calor:

- **Realiza inspecciones periódicas** para comprobar que la regulación de temperatura sea estable y acorde a lo configurado.
- **Mantén limpio el área del termostato y sus conexiones**, evitando la acumulación de grasa, polvo o humedad que pueda interferir con su funcionamiento.
- **Desconecta siempre la vitrina antes de hacer instalaciones o reemplazos**, garantizando así una manipulación segura.
- **Evita manipulaciones bruscas** del botón de control para prevenir daños en el eje o en los componentes internos.

Beneficios adicionales:

- **Prolonga la vida útil del equipo**, al mantener un control térmico constante y eficiente.
- **Mejora la conservación y presentación de los productos**, lo que impacta directamente en la experiencia del cliente.
- **Reduce tiempos de espera** al evitar fluctuaciones térmicas o necesidad de ajustes constantes.
- **Optimiza el consumo energético** al mantener la temperatura de forma estable sin forzar el sistema de calefacción.

En resumen, el Termostato para Vitrinas Mantenedoras de Calor es una **pieza clave para garantizar un servicio continuo, seguro y profesional**.

Su instalación simple, su alta precisión y su resistencia lo convierten en una **solución confiable para negocios que necesitan mantener sus alimentos calientes, frescos y listos para servir en todo momento**.

Cotiza cualquier otro repuesto en nuestro Whatsapp.

[MUNDOGASTRONÓMICO.CL](http://MUNDOGASTRONOMICO.CL)

Termostato para Vitrinas Mantenedoras de Calor. Rango de 30 °C a 85 °C, control preciso y fácil instalación.

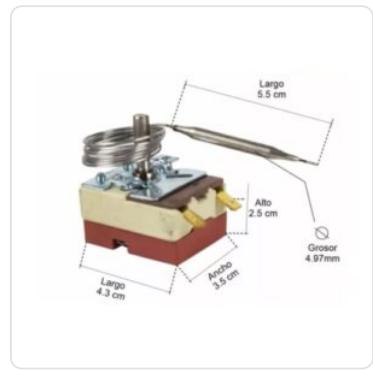
Compatibilidad: Vitrinas mantenedoras de calor de FRIGONOR, ITA, MAIGAS, ECOBECK, VENTUS, CALVAC.

Ideal para conservar alimentos calientes en óptimas condiciones. Resistente al calor, seguro y de alta durabilidad.

Especificaciones

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

Galería de imágenes



Tel: +56 9 29519044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 04:55