



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



FREIDORA 2 DEPÓSITOS 6 LTS. A GAS GASTROMAQ

CODIGO: 7562

- Optimiza la producción de tu negocio gastronómico con la Freidora a Gas Gastromaq de doble depósito. Diseñada especialmente para restaurantes, carritos de comida, banquetes y locales de comida rápida, este equipo ofrece un alto rendimiento, excelente eficiencia energética y una cocción uniforme y crujiente en cada preparación.

Características Principales:

- Doble Tanque Independiente: Cuenta con 2 tinas de 6 litros cada una (capacidad total de 12 litros), lo que te permite freír diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo sin mezclar sabores.
- Estructura robusta: resistente a la corrosión y de fácil limpieza, garantizando la máxima higiene y durabilidad en entornos comerciales exigentes.
- Control de Temperatura Preciso: Incorpora perillas ergonómicas de control para regular la llama y mantener la temperatura ideal del aceite.
- Canastillos de Malla Reforzada: Incluye 2 canastillos metálicos con mangos aislantes de calor para una manipulación cómoda y segura durante el trabajo continuo.
- Diseño de Sobremesa: Compacta y versátil,

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



ideal para optimizar el espacio en barras o cubiertas de trabajo gastronómicas.

Categorías: [Freidoras](#)

- Optimiza la producción de tu negocio gastronómico con la Freidora a Gas Gastromaq de doble depósito. Diseñada especialmente para restaurantes, carritos de comida, banquetes y locales de comida rápida, este equipo ofrece un alto rendimiento, excelente eficiencia energética y una cocción uniforme y crujiente en cada preparación.

Características Principales:

- Doble Tanque Independiente: Cuenta con 2 tinas de 6 litros cada una (capacidad total de 12 litros), lo que te permite freír diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo sin mezclar sabores.
- Estructura robusta: resistente a la corrosión y de fácil limpieza, garantizando la máxima higiene y durabilidad en entornos comerciales exigentes.
- Control de Temperatura Preciso: Incorpora perillas ergonómicas de control para regular la llama y mantener la temperatura ideal del aceite.
- Canastillos de Malla Reforzada: Incluye 2 canastillos metálicos con mangos aislantes de calor para una manipulación cómoda y segura durante el trabajo continuo.
- Diseño de Sobremesa: Compacta y versátil, ideal para optimizar el espacio en barras o cubiertas de trabajo gastronómicas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones: 55 x 47 x 45 cm.

Peso: 13.75 kg

Dimensiones embalaje: 60.5 x 54 x 45 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292