



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



FREIDORA ELÉCTRICA 1 DEPÓSITO ECO GASTROMAQ

CODIGO: 6852

Sistema de Seguridad y Control de Temperatura

- Equipada con un sistema de control de temperatura ajustable y un límite de temperatura integrado que interrumpe el funcionamiento en caso de sobrecalentamiento, proporcionando mayor seguridad y un funcionamiento confiable.

Construcción Robusta en Acero Inoxidable

- Fabricada íntegramente en acero inoxidable y materiales de alta calidad aptos para el contacto con alimentos. Su construcción ofrece una excelente resistencia a la corrosión, alta durabilidad y facilidad de limpieza, siendo ideal para un uso intensivo en entornos gastronómicos profesionales.

Categorías: [Freidoras](#)

Sistema de Seguridad y Control de Temperatura

- Equipada con un sistema de control de temperatura ajustable y un límite de temperatura integrado que interrumpe el funcionamiento en caso de sobrecalentamiento, proporcionando mayor seguridad y un



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



funcionamiento confiable.

Construcción Robusta en Acero Inoxidable

- Fabricada íntegramente en acero inoxidable y materiales de alta calidad aptos para el contacto con alimentos. Su construcción ofrece una excelente resistencia a la corrosión, alta durabilidad y facilidad de limpieza, siendo ideal para un uso intensivo en entornos gastronómicos profesionales.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: EF-81

Capacidad máxima: 6 Litros

Voltaje / Frecuencia: 220 - 240V / 50 - 60 Hz

Potencia: 2.5 kW (2,500 W)

Configuración: 1 Estanque (Lata) y 1 Canasta de freidora

Dimensiones:

Alto: 31 cm.

Ancho: 28 cm.

Largo: 45 cm.

Peso: 3.5 kg.

GALERÍA DE IMÁGENES



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



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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