



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



FREIDORA ELÉCTRICA 11 LTS. GASTROMAQ

CODIGO: 7147

- Freidora eléctrica industrial de alta eficiencia, ideal para negocios de comida rápida
- Capacidad de aceite: 11 litros
- Rango de temperatura: 60 °C a 200 °C, regulable mediante termostato análogo
- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad (AISI 201 o 304, según marca)
- Micro-switch de seguridad que corta la energía si el cabezal eléctrico se levanta o no está correctamente encajado
- Termostato de seguridad Hi-Limit que apaga el equipo ante sobrecalentamiento del aceite
- Cabezal desmontable que permite retirar la caja de control y la resistencia para facilitar la limpieza del tanque

Categorías: [Freidoras](#)

- Freidora eléctrica industrial de alta eficiencia, ideal para negocios de comida rápida
- Capacidad de aceite: 11 litros
- Rango de temperatura: 60 °C a 200 °C, regulable mediante termostato análogo
- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad (AISI 201 o 304, según marca)
- Micro-switch de seguridad que corta la energía si el cabezal eléctrico se levanta o no está correctamente encajado
- Termostato de seguridad Hi-Limit que apaga el equipo ante sobrecalentamiento del aceite



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



- Cabezal desmontable que permite retirar la caja de control y la resistencia para facilitar la limpieza del tanque

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 11 litros

Tanque: 1

Cuerpo fabricado en acero inoxidable

Incluye 1 canasto freidor con manija

Rango de temperatura: 60 °C a 200 °C

Alta recuperación de temperatura

Voltaje: 220V / 50 Hz

Potencia: 3.5 kW

Incorpora switch de seguridad

Peso: 7 kg a 11,4 kg

Medidas del canasto: 24 cm de ancho, 24 cm de largo y 13 cm de alto

Dimensiones: 381×445×345 mm

Dimensiones de embalaje: 355×475×380 mm

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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