aldape
www.aldape.vip

FICHA TÉCNICA

Freidora de Gas LP

FREI-24LP

24 LITROS
Capacidad



Altura de patas ajustables de 15 a 20 cm

Tubo de drenaje para facilitar su limpieza

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Quemadores	3
Capacidad de tina	24 litros
Tipo de gas	Gas LP
Número de canastillas	2
Material de estructura y puerta	Acero inoxidable 430
Material de canastillas	Alambrón con acabado zincado
Temperatura termostato (°C)	93 - 204



CALIDAD
2 AÑOS
GARANTÍA

DIMENSIONES
a) Ancho: 39.5 cm
b) Profundidad: 86.9 cm
c) Altura: 111 cm
Peso: 76 kg

BENEFICIOS

Alta eficiencia energética
Al contar con tres quemadores, la freidora proporciona una distribución uniforme del calor, optimizando el consumo de gas LP.

Mayor capacidad
Su tina de 24 litros permite freír grandes cantidades de alimentos, ideal para cocinas de alto rendimiento o restaurantes con alta demanda.

Rapidez en cocción
Gracias al uso de gas LP, la freidora alcanza rápidamente la temperatura deseada, mejorando la eficiencia en tiempos de cocción.

Durabilidad
La estructura de acero inoxidable ofrece resistencia a la corrosión, garantizando una vida útil prolongada incluso en condiciones de uso intensivo.

Fácil limpieza
El material de acero inoxidable facilita la limpieza y mantenimiento, lo que asegura una higiene adecuada en la cocina. Versatilidad: Las dos canastillas permiten freír diferentes productos de manera simultánea, optimizando el tiempo y espacio de trabajo.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Mayor capacidad de tina (24 litros): En comparación con otras freidoras en el mercado que suelen ofrecer capacidades menores, esta freidora permite cocinar en mayores volúmenes, lo que resulta en menos ciclos de cocción y una mayor eficiencia operativa.
- A diferencia de modelos con uno o dos quemadores, esta freidora cuenta con tres, lo que proporciona una distribución del calor más uniforme, asegurando que los alimentos se frían de manera pareja y sin puntos fríos.
- Tiempo de calentamiento reducido: Gracias a su sistema de gas LP, esta freidora alcanza la temperatura óptima más rápido que muchos modelos eléctricos, permitiendo un uso más rápido y continuo en cocinas con alta demanda.

TORREÓN: Blvd. Revolución 1855 Ote. Torreón, Coahuila, C.P. 27000 **871-713-1309**
DELICIAS: Av. 6a Nte. 404 Centro, Delicias, Chihuahua, C.P. 33000 **639-688-3506**
www.aldape.vip contacto@aldape.vip