

Freidora Doble de 11 Litros Eléctrica

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-11L-2A



FRITURAS PERFECTAS

Diseñada para freír grandes cantidades de alimentos de manera rápida, uniforme y eficiente.

Ideal para restaurantes, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Distribuidor
Autorizado:



Modelo	GFY-11L-2A
Capacidad	2 × 11 litros
Canastillas	2 incluidas
Material	Acero inoxidable
Potencia	3250 W + 3250 W
Voltaje	220-240 V
Rango de temperatura	50-200 °C
Dimensiones	68 × 48 × 32 cm
Dimensiones de cada bandeja	35.3 × 32.5 × 20 cm
Dimensiones de la cesta	25 × 27 × 14 cm
Peso bruto	13.5 kg
Uso	Ideal para freír grandes cantidades de papas, pollo, snacks y otros alimentos de manera rápida y uniforme.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Potencia total de 6500 W que permite alcanzar la temperatura deseada en poco tiempo para una fritura eficiente.



CONTROL DE TEMPERATURA

Termostato ajustable de 50-200 °C que asegura la cocción perfecta de cada alimento.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión.



CANASTILLAS RESISTENTES

Incluye 2 canastillas de acero niquelado con mango aislado al calor para un manejo seguro y cómodo.



LIMPIEZA FÁCIL

Bandejas de gran capacidad con bordes redondeados y recipiente de aceite removible para una limpieza rápida.

Beneficios Destacados



ALTA CAPACIDAD

Dos depósitos de 11 litros que permiten freír grandes volúmenes de alimentos.



ALTO RENDIMIENTO

Potencia total de 6500 W para resultados rápidos y consistentes.



DURADERA

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad para mayor vida útil.



USO PROFESIONAL

Diseñada para un uso continuo en entornos comerciales exigentes.



VERSÁTIL

Ideal para freír papas, pollo, snacks y diversos alimentos.



USO RECOMENDADO

Ideal para restaurantes, cafeterías, food trucks y todo tipo de negocios gastronómicos que buscan eficiencia, rapidez y calidad en cada fritura.



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



PANADERÍAS



FOOD TRUCKS

NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Freidora Doble de 11 Litros Eléctrica Gastro modelo GFY-11L-2A combina eficiencia, potencia y seguridad para ofrecer frituras perfectas en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y su control de temperatura garantizan durabilidad, higiene y confianza en cualquier entorno profesional.