

FICHA TÉCNICA

Surtiaceites Palma Alto Oleico

Estabilidad Térmica Superior

\$198,000 COP

Bidón de 20 Litros | \$9,900 por litro

Especificaciones Técnicas

Composición:	100% Palma Alto Oleico + Vitamina E
Punto de Humo:	+240°C (Alto rendimiento térmico)
Presentaciones:	Bidón de 20 Litros
Tipo de Aceite:	Alto Oleico - Premium
Uso Recomendado:	Frituras cárnicas intensivas, asados, parrillas
Vida Útil:	4-5 veces más que aceites convencionales

Temperatura Óptima:

Alta temperatura (180°C - 240°C)

Sector:

Uso comercial intensivo - Restaurantes

★ Beneficios Clave

Resiste temperaturas superiores a 240°C

Ideal para frituras comerciales de alto volumen sin degradación del aceite

Mayor estabilidad oxidativa

El aceite se mantiene fresco y limpio por más tiempo, reduciendo cambios frecuentes

Dura hasta 4-5 veces más que aceites convencionales

Ahorro significativo en costos operativos y menor desperdicio

Enriquecido con vitamina E natural

Antioxidante natural que prolonga la vida útil del aceite

Frituras más crocantes y doradas

Textura perfecta en pollo, papas, empanadas y productos cárnicos

Reduce costos operativos

Menos cambios de aceite = menor inversión mensual en insumos

Aplicaciones Comerciales

Pollo Frito

Carnes a la Parrilla

Chicharrón

Cerdo y Res

Fritura Profunda

Cárnicos en General

Surtiaceites Express

 Tel: 310-234-5678 | WhatsApp: 300-266-3347

 www.surtiaceitesexpress.com

Calidad y Servicio Garantizados