

Freidora eléctrica vs gas: *cuál te hará ganar más dinero* en tu churrería

Y por qué el 90% de nuestros clientes ya han dado el paso.
Todo lo que necesitas saber antes de elegir.

Si estás montando tu churrería o pensando en cambiar la freidora, seguro que te ha llegado la duda de siempre: ¿eléctrica o de gas? No es solo una cuestión de precio. De esa decisión depende cuánto gastas de verdad cada mes, la calidad de tus churros, lo que dura el aceite... y, sobre todo, la tranquilidad con la que trabajas.

90%

de nuestros clientes ya trabajan con freidoras eléctricas

Los que se cambian no vuelven atrás.

Cómo funciona cada una

Sin tecnicismos raros: lo que importa es cómo llega el calor al aceite y qué pasa por el camino.

■ Freidora eléctrica

Calienta el aceite **directamente con resistencias**.
Todo el calor va al aceite, sin pérdidas intermedias.
Resultado: temperatura súper estable, aceite que dura más y churros que salen perfectos día tras día.

■ Freidora de gas

La llama calienta una chapa y esa chapa calienta el aceite. Por el camino se pierde un **montón de energía** por la chimenea y por radiación. Aunque el gas parezca más barato al principio, al final consumes más para sacar el mismo rendimiento.

El ahorro que sí se nota en la factura

Una freidora eléctrica de **13 kW** te da el mismo rendimiento que una de gas de **45–50 kW**. No es teoría: es lo que vemos cada día con nuestros clientes.

"Bajé la factura, el aceite me dura más y duermo mucho más tranquilo."

— Lo que nos dicen los clientes que hacen el cambio

Además, el calor uniforme de la eléctrica hace que el aceite se degrade mucho más lento. **Menos cambios de aceite = menos gasto** y churros que mantienen el color y el sabor durante más horas. Uno de los mayores costes ocultos de cualquier churrería desaparece casi solo.

Mantenimiento y tranquilidad

Este aspecto marca mucho la diferencia en el día a día.

■ Con la eléctrica

- ✓ La instalas tú mismo: enchufar y listo.
- ✓ Casi no necesita revisiones.
- ✓ Cumple la normativa de locales cerrados sin dolores de cabeza.
- ✓ Sin llamas, sin gas, sin sustos.

■■ Con la de gas

- ✗ Hay que llamar al técnico periódicamente.
- ✗ Necesita extracción potente.
- ✗ Más papeleo y gastos imprevistos.
- ✗ Mayor riesgo en locales cerrados.

Comparativa de un vistazo

Aspecto	Freidora eléctrica	Freidora de gas
Eficiencia energética	Alta — hasta 20% más eficiente	Baja — pérdidas por chimenea
Consumo real	Más bajo	Más alto
Desgaste del aceite	Menor — dura mucho más	Mayor — se degrada antes
Instalación	Enchufar y listo	Requiere técnico especializado
Mantenimiento	Muy bajo	Revisiones periódicas
Seguridad	Sin combustión ni gases	Riesgo en locales cerrados
Movilidad	Requiere toma eléctrica	Más autónoma

¿Qué te conviene según tu negocio?

RECOMENDACIÓN

■ Churrería fija o local cerrado

Eléctrica sin dudar. Es más rentable, más cómoda y se adapta mejor a las normativas actuales. La inversión se recupera rápido en ahorro de energía y aceite.

A VALORAR

■ Negocio ambulante o ferias

El gas sigue teniendo sentido por autonomía, pero cada vez más clientes pasan a eléctrica con generador: el ahorro a medio plazo compensa de sobra.

En resumen

No se trata de qué energía es "más barata". Se trata de cuál te permite **hacer mejores churros, gastar menos y trabajar más a gusto**. Los números no mienten: menor consumo, aceite que dura más, instalación inmediata y cero dolores de cabeza con la normativa.

¿Te ayudo a elegir la tuya?

Cuéntame cómo trabajas: fijo o ambulante, cuántos litros de aceite usas al día, si tienes local... y te digo sin compromiso cuál es la mejor opción para ti y cuánto puedes ahorrar al año.

✉ info@maquinaschurros.com