

# FREIDORA DOBLE

## CON TERMOSTATO Y BASE

### FD-40



EQUIPOS DE COCCIÓN

### CARACTERÍSTICAS

- Freidora doble
- Con termostato
- Y base en acero inoxidable
- Tina con capacidad para 14 litros de aceite
- Canastillas niqueladas
- Base con entre paño
- Con tornillos niveladores para un mejor manejo

### BENEFICIOS

#### **Doble Capacidad de Producción:**

Esta freidora doble te permite cocinar una mayor cantidad de alimentos al mismo tiempo, lo que aumenta la eficiencia y la productividad en la cocina. Con dos tinas individuales, puedes freír diferentes tipos de alimentos simultáneamente, ahorrando tiempo y energía.

#### **Control Preciso de la Temperatura:**

Equipada con termostatos individuales para cada tina, esta freidora ofrece un control preciso de la temperatura, lo que te permite ajustarla según las necesidades específicas de cada alimento. Esto garantiza resultados consistentes y una fritura uniforme en todo momento.

#### **Construcción Duradera y Estable:**

La base en acero inoxidable proporciona una estructura sólida y resistente, asegurando la estabilidad y durabilidad del equipo incluso en entornos de cocina exigentes. Las canastillas niqueladas y la capacidad de 14 litros de aceite brindan una amplia capacidad de freído, mientras que los tornillos niveladores permiten un manejo seguro y cómodo del equipo.

### DIMENSIONES

MODELO	FRENTE (α)	FONDO	ALTO
FD-40	0.40 m	0.55 m	0.90 m



LAS FOTOGRAFÍAS Y/O DIBUJOS SON ILUSTRATIVOS, LA EMPRESA AINOX SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR, SIN PREVIO AVISO, LAS MODIFICACIONES A SUS PRODUCTOS QUE ENTIENDA NECESARIAS.



VOLCÁN TOLIMÁN 5753 ENTRE VOLCÁN ZACAPU Y VOLCÁN POCHUTLA  
COLONIA HUENTITAN EL BAJO CP. 44250, GUADALAJARA, JALISCO.  
TEL. (33) 1656 0016  
CONTACTO@AINOX.COM.MX

WWW.AINOX.COM.MX