

# FREIDORA SENCILLA

## CON TERMOSTATO Y BASE

### FS-30



EQUIPOS DE COCCIÓN

### CARACTERÍSTICAS

- Freidora sencilla de una canastilla
- Con termostato
- Con base en acero inoxidable

### BENEFICIOS

#### Control Preciso de la Temperatura:

Equipada con un termostato integrado, esta freidora ofrece un control preciso de la temperatura durante el proceso de fritura. Esto garantiza que los alimentos se cocinen de manera uniforme y conserven su textura y sabor óptimos en todo momento.

#### Eficiencia y Durabilidad:

La base en acero inoxidable no solo proporciona una apariencia elegante y profesional, sino que también garantiza la durabilidad y resistencia del equipo.

#### Facilidad de Uso y Mantenimiento:

Con su diseño sencillo y funcional, esta freidora es fácil de usar y mantener. La canastilla permite sumergir los alimentos de manera segura en el aceite caliente, mientras que la limpieza de la base de acero inoxidable es rápida y sencilla.



### DIMENSIONES

MODELO	FRENTE (α)	FONDO	ALTO
FS-30	0.30 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.M

WWW.AINOX.COM.MX