

**FREIDOR DE DONAS A GAS**  
**MODELO: F-60**  
**CÓDIGO: EFREI00035**

La freidora de donas a gas está diseñada para ofrecer un control preciso de la temperatura y una gran capacidad, permitiendo una producción eficiente y de alta calidad de donas. Con un termostato ajustable que abarca desde 0°C hasta 300°C, esta freidora proporciona la versatilidad necesaria para distintas recetas y técnicas de fritura. Al ser alimentada por gas, ofrece una alternativa eficiente y económica para la operación en lugares donde el suministro eléctrico puede ser limitado o costoso.

Beneficios:

**Gran Capacidad:** El tanque de 60 litros permite freír grandes cantidades de donas, ideal para establecimientos con alta demanda.

**Precisión en el Control de Temperatura:** El termostato ajustable asegura que las donas se fríen a la temperatura adecuada, resultando en una cocción uniforme y de calidad.


**Eficiencia Energética:** Uso eficiente del gas, optimizando el consumo energético y reduciendo costos operativos.

Recomendaciones de Uso:

Ideal para panaderías, cafeterías y establecimientos de repostería que requieran una producción continua y eficiente de donas.



Requerimientos de interconexión:

Preparaciones	Freidor de donas
 GAS	Gas LP 3/4", PC 1.5 a 2 kg / cm2

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente **0.81 m**  
Profundidad **0.79 m**  
Altura **0.88 m**  
Capacidad **60 Lt**  
Termostato **De 0° a 300°C**



Servicio Técnico  
**55 5352 8252**  
**55 5352 4471**  
atención@euromexservice.com  
[www.euromexservice.com](http://www.euromexservice.com)

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.