

FREIDOR DE DONAS ELÉCTRICO
MODELO: F-60
CÓDIGO: EFREI00035

La freidora de donas eléctrica 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.

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 frían a la temperatura adecuada, resultando en una cocción uniforme y de calidad.

Eficiencia Energética: Diseñada para un uso eficiente de la energía, optimizando el consumo eléctrico.

Recomendaciones de Uso:

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

Asegurar una conexión eléctrica adecuada y estable conforme a las especificaciones técnicas para un funcionamiento óptimo, seguro y duradero.



Requerimientos de interconexión:

Preparaciones	Freidor de donas
 ELÉCTRICA	220V, 3F, 60 Hz

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**
Conexión Eléctrica **220V/3F/60Hz**
Termostato **De 0° a 300°C**



Servicio Técnico
55 5352 8252
55 5352 4471
atención@euromexservice.com
www.euromexservice.com

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