



# INMEZA

La línea comercial de INMEZA es la balanza perfecta en calidad y precio, obtendrá durabilidad y las características necesarias para su restaurante, hotel, fonda, comedor industrial o cualquier otra industria alimenticia.

## Fm1i -Freidor Mini Linea comercial 1 tina sin termostato



Características generales:

Tina desmontable en acero inoxidable grado alimenticio con capacidad de 4 litros (optimo 2-3 lt).

Válvula de gas (no cuenta con termostato).

Piloto de gas manual.

Equipo a gas LP baja presión (opcional gas natural al ordenar).

Cuerpo: acero inoxidable calibre 22.

Canastilla en varilla de acero niquelada con mango plástico modelo c-18.

Cuenta con 1 quemador de 13 cm Ø en acero de fundición.

MODELO	FRENTE	FONDO	ALTURA	BTU
FM1i	29	36	34	20000

Tener una freidora en su cocina es la mejor decisión cuando se requiere de aumentar las posibilidades para su menú. El freidor es un equipo que le ayudará a ampliar toda su gama de platillos o complementos ya que podrá freír desde pescado, alitas de pollo, piernas, calamares, carne, papas a la francesa, aros de cebolla, banderillas, salchipulpos, espiropapas, papas fritas, nuggets de pescado o de pollo, flautas, tacos dorados, o cualquier tipo de mariscos, inclusive freirá hasta aquellos postres que así lo requieran.





# INMEZA

La línea comercial de INMEZA es la balanza perfecta en calidad y precio, obtendrá durabilidad y las características necesarias para su restaurante, hotel, fonda, comedor industrial o cualquier otra industria alimenticia.

## Freidor Mini Inmeza

### PRUEBA DE FREIDOR MINI CON PAPAS A LA FRANCESA

El equipo se suministrara con gas lp ,(opcional de gas natural).

Verifique que no cuente con fugas de gas por seguridad.

Para encender el equipo sigue los siguientes paso:

- 1.- Encienda el piloto.
- 2.-Vacie al recipiente 3 litro de aceite de calidad .
- 3.-Gire la perilla de plastico al contrario de las manecillas de reloj.
- 4.-Espere aproximadamente 7 minutos a que lleque 150 ° C es la temperatura ideal para freir papas .
- 5.-Vaciar un 1kg de papas natural y espere 15 minutos para que esten fritas sus papas.
- 6.-Vaciar un 1 kg de papa congeladas y espere 11 minutos para que esten fritas sus papas.
- 7.-Sacar la canastilla cuando se vea que las papas esten fritas.
- 8.-Deje el freidor en piloto despues de usarlo moviendo la perilla hacia la derecha.
- 9.- El tiempo de recuperacion de aceite es de 2 minutos.

PAPAS A LA FRANCESA

