



Freidoras Profesionales



Incluyendo termostato de seguridad.



Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico.



Incorporan gancho para la colocación de la cesta para el escurrido del aceite.



Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros.



TF-81-EA

Freidora de sobremesa con cesta de elevación automática

- Esta freidora cuenta con un panel de control programable para 10 menús de cocina. En cada menú, se puede ajustar la temperatura y el tiempo de fritura. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, la cesta se sumerge automáticamente para iniciar la fritura programada. Después de transcurrido el tiempo establecido, la cesta se eleva automáticamente.
- Viene con un tanque de aceite desmontable y fácil de limpiar. Las resistencias también se pueden levantar y limpiar sin complicaciones. Además, dispone de un interruptor de nivel de aceite y protección de alta temperatura para una operación segura y conveniente. Su tamaño compacto lo hace perfecto para gastrobares, tabernas, Wine Bars o cafeterías-restaurante.
- La elevación automática de las cestas garantiza una cocción uniforme y consistente de los alimentos. Además, proporciona ahorro de tiempo y comodidad, agilizando el proceso y mejorando la eficiencia en la cocina.
- Con esta función de elevación automática, el personal puede realizar otras tareas mientras las cestas se elevan automáticamente, lo que aumenta la capacidad de gestión.
- Además, la elevación automática de las cestas evita salpicaduras de aceite caliente y reduce el riesgo de accidentes al manipularlas.



Elavación automática de las cestas garantiza una cocción uniforme y conceistente de los alimentos



Viene con un tanque de aceite desmontable y fácil de limpiar.



Las resistencias también se pueden levantar y limpiar sin complicaciones.



cuenta con un panel de control programable para 10 menús de cocina.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	P.V.P.Euros €
TF-81-EA	19104340	351 x 576 x 426	8	3,200	890,00

TF-82-I



Freidora de inducción

- La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continuada. Los alimentos se fríen a la temperatura seleccionada obteniendo óptimos resultados.
- Zona de fría para residuos. Los residuos son precipitados en la zona fría previniendo un recalentamiento y un desprendimiento de sustancias nocivas, evitando que se mezclen sabores.
- El sistema de inducción, a diferencia del sistema eléctrico, separa los elementos eléctricos del aceite lo que garantiza la máxima protección eléctrica.
- Además de un sistema seguro, es fácil de limpiar ya que la cuba es embutida, sin ningún pliegue en su interior, y no dispone de ningún elemento de calentamiento en su interior.
- Triple protección de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Diseño avanzado del chasis que previene de quemaduras por contacto con la freidora.
- Control digital de la temperatura, con sensor digital, que permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura. Una vez introducidos los productos a freír, la recuperación de la temperatura de trabajo es más rápido que una freidora tradicional de resistencias eléctricas.
- Excelentes acabados: cuba embutida para fácil limpieza, grifo de vaciado con seguridad, filtro de aire accesible para asegurar durabilidad de componentes y soporte de la freidora antideslizante.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.
- Temperatura de trabajo: 60-190°C.. Temporizador: 0-120 min. Capacidad: 8 litros



Fácil limpieza, la cuba es embutida, sin ningún pliegue en su interior,



Control digital de la temperatura, permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de la temperatura.



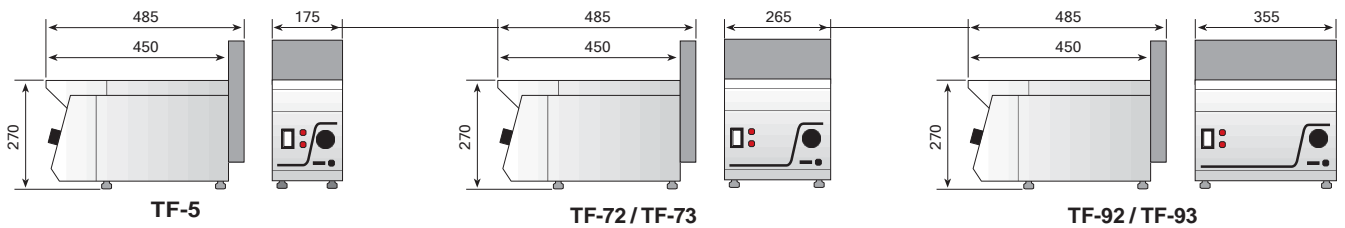
Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite del cabezal.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo	P.V.P. Euros €
TF-82-I	19092575	288 x 478 x 410	8	3,500	230-50/60 Hz	Simple	515,00
TF-82-D-I	19103372	576 x 478 x 410	8 + 8	7	230V-50/60Hz	Doble	999,00



Freidoras profesionales de sobremesa

- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de 60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica las hace recomendables para productos congelados.
- Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.



Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Frecuencia (Hz)	P.V.P. Euros €
TF-5	19004653	175 x 485 x 270	4	3	230V	50/60Hz	622,00
TF-72	19004721	265 x 485 x 270	6	4,500	380-415 V	50/60Hz	876,00
TF-73	19004711	265 x 485 x 270	6	4,500	230V	50/60Hz	876,00
TF-92	19004757	335 x 485 x 270	8	6	380-415 V	50/60Hz	1.011,00
TF-93	19010394	335 x 485 x 270	8	6	230V	50/60Hz	1.011,00