



Freidoras Profesionales



Incluyendo termostato de seguridad.



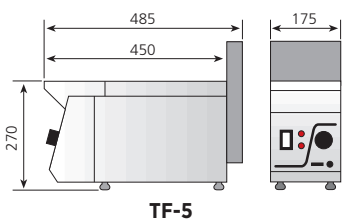
Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico.



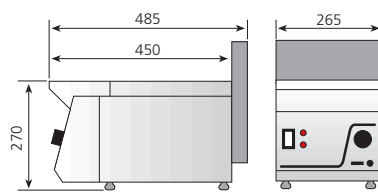
Incorporan gancho para la colocación de la cesta para el escurrido del aceite.



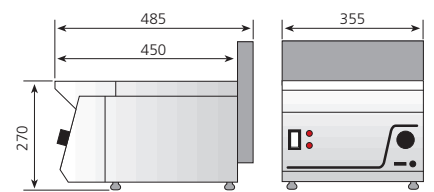
Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros.



TF-5



TF-72 / TF-73



TF-92 / TF-93

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	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TF-5	19004653	4-5	3	230/1N
TF-72	19004721	6-7	4,5	400/3N
TF-73	19004711	6-7	4,5	230/1N
TF-92	19004757	8-9	6	400/3N
TF-93	19010394	8-9	6	230/1N



TF-5 E



TF-5-D E



TF-8 E



TF-8-D E

New

Freidoras de sobremesa

- Freidoras construidas en acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Las resistencias junto con el panel son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza del tanque y operaciones de mantenimiento.
- Termostato de seguridad con rearme manual. LED indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación). Filtro recoge residuos extraíble en el interior del tanque para evitar mezcla de sabores y recalentamiento de residuos. El tanque es embutido para facilitar su limpieza. En los modelos de 4 litros este tanque es extraíble.
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.
- Los modelos de 8 litros incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite.



Termostato de seguridad



Gancho colocación cesta



Grifo vaciado del aceite.

Modelo	Referencia	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	Tipo
TF-5 E	19097050	4	2,5	230/1N/50-60 Hz	Simple
TF-5-D E	19097063	4 + 4	2,5 x 2	230/1N/50-60 Hz	Doble
TF-82 E	19097064	8	3,25	230/1N/50-60 Hz	Simple
TF-82-D E	19097075	8 + 8	3,25 x 2	230/1N/50-60 Hz	Doble



TF-82-I

New

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 rápida 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	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TF-82-I	19092575	8	3,5	230/1N