

# 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.

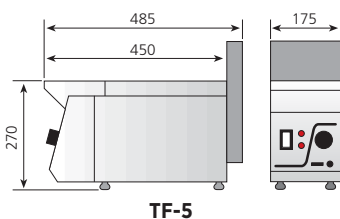


Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros.

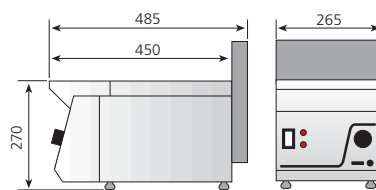


## Freidoras profesionales de sobremesa

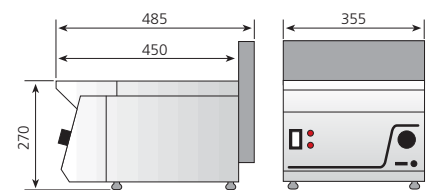
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación termostática de 60° a 200 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica 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.



TF-5



TF-72 / TF-73



TF-92 / TF-93

Modelo	Referencia	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
TF-5	<b>19004653</b>	4-5	3	230/1N	<b>622,00</b>
TF-72	<b>19004721</b>	6-7	4,5	400/3N	<b>876,00</b>
TF-73	<b>19004711</b>	6-7	4,5	230/1N	<b>876,00</b>
TF-92	<b>19004757</b>	8-9	6	400/3N	<b>1.011,00</b>
TF-93	<b>19010394</b>	8-9	6	230/1N	<b>1.011,00</b>



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	P.V.P. Euros €
TF-5 E	<b>19097050</b>	4	2,5	230/1N/50-60 Hz	Simple	<b>145,00</b>
TF-5-D E	<b>19097063</b>	4 + 4	2,5 x 2	230/1N/50-60 Hz	Doble	<b>285,00</b>
TF-82 E	<b>19097064</b>	8	3,25	230/1N/50-60 Hz	Simple	<b>235,00</b>
TF-82-D E	<b>19097075</b>	8 + 8	3,25 x 2	230/1N/50-60 Hz	Doble	<b>460,00</b>



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 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)	P.V.P. Euros €
TF-82-I	<b>19092575</b>	8	3,5	230/1N	<b>465,00</b>