

**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.



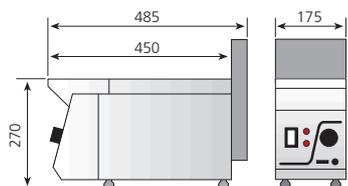
TF-5



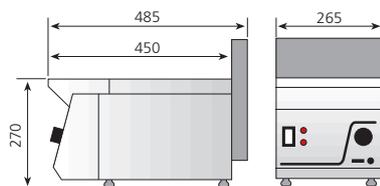
TF-72 / TF-73



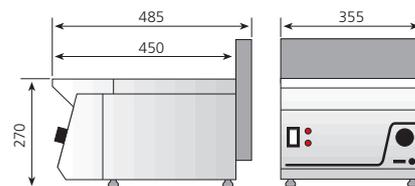
TF-91 / TF-92 / TF-93



TF-5



TF-72 / TF-73



TF-91 / TF-92 / TF-93

Modelo	Referencia	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
TF-5	<b>4111101</b>	4-5	3	230/1N
TF-72	<b>4111103</b>	6-7	4,5	400/3N
TF-73	<b>4111104</b>	6-7	4,5	230/1N
TF-91	<b>4111105</b>	8-9	6	230/3
TF-92	<b>4111106</b>	8-9	6	400/3N
TF-93	<b>4111107</b>	8-9	6	230/1N