Turboblender

Freidora Eléctrica Digital con Filtrado Automático

TB-FR30DF

V.12.11.2026



Control digital y filtrado automático





¡Más producción, aceite que rinde!

Pensada para cadenas de comida rápida, restaurantes y hamburgueserías, la **TB-FR30DF** combina **control digital inteligente** y **filtrado automático** del aceite.

Con **30 litros** de capacidad y **14 kW** de potencia, programás cada receta por tiempo y temperatura, fundís grasa sólida con el modo **MELT** y ahorrás energía con el modo **COOL**.

Su **sistema de filtrado integrado** limpia el aceite en unos 15 minutos: rinde más y tus frituras salen siempre iguales.

ACEITE LIMPIO, PRODUCCIÓN SIN PAUSA

Freidora Eléctrica Digital con Filtrado Automático

TB-FR30DF

Capacidad: 30 L

Potencia: 14 kW

Filtrado de aceite integrado



Panel digital y recetas programables

2 canastos

Protección contra sobrecalentamiento

Material: acero inoxidable

Medidas: 434 x 797 x 1143 mm

Fácil limpieza

Freidora Eléctrica Digital con Filtrado Automático

TB-FR30DF

- Construcción en acero inoxidable de uso profesional.
- Tanque de 30 litros.
- Potencia: 14 kW, conexión trifásica a 380 V.
- Panel digital con microcomputadora.
- Programación de recetas por tiempo y temperatura.
- Modo MELT para fundir grasa sólida.
- Modo COOL de ahorro de energía a 120°C.
- Sistema de filtrado de aceite integrado.
- Aviso para sacudir los canastos.
- Limitador de temperatura con rearme manual.
- Incluye 2 canastos.



Freidora Eléctrica Digital con Filtrado Automático

Tabla de Especificaciones

Freidora Eléctrica Digital	Especificaciones
Nombre del producto	Freidora Eléctrica Digital con Filtrado
Capacidad de aceite	30 L
Potencia	14 kW
Tensión	380 V 3N~
Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	22 A
Sistema de filtrado	250 W, 220-240 V
Control	Microcomputadora, recetas programables
Funciones	MELT y COOL
Canastos	2
Grado de protección	IPX4
Material	Acero inoxidable
Medidas (fr. x prof. x alto)	434 x 797 x 1143 mm

El poder de lo que querés.

www.turboblender.com