Turboblender

Anafe de inducción comercial

TB-ANAV1IC



Tecnología eficiente a tu servicio.





Potencia y precisión para tu cocina profesional

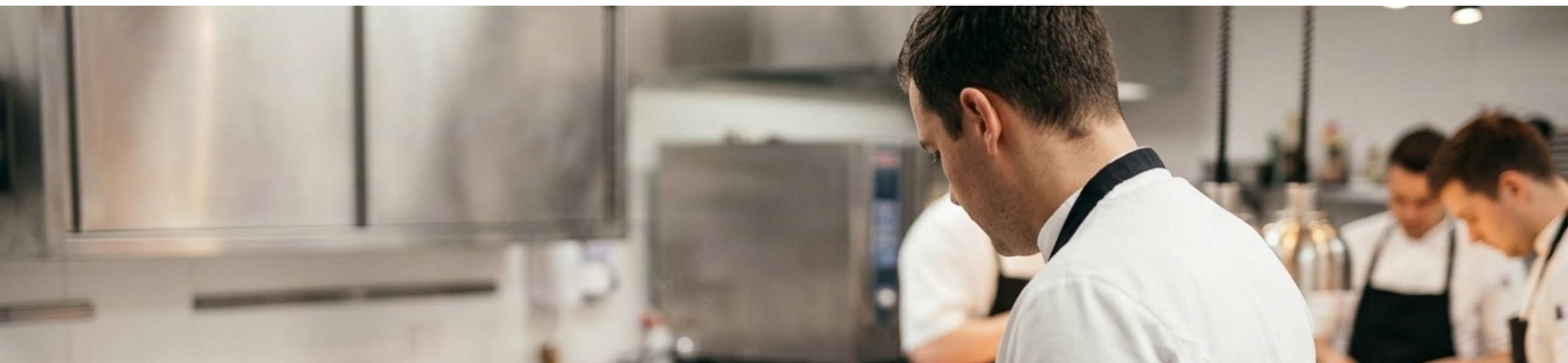
Dominá cada cocción con la potencia y precisión que solo la inducción comercial puede ofrecerte.

El anafe de inducción TB-ANAV1IC genera calor directamente en el recipiente mediante tecnología electromagnética, brindándote una **cocción más rápida, uniforme y eficiente** que los sistemas tradicionales.

Elegí entre modo por potencia o modo por temperatura según lo que tu receta demande.
Su panel de control intuitivo con pantalla LED te permite programar cada detalle con exactitud, garantizando **resultados consistentes plato tras plato**, incluso en los momentos de mayor exigencia.

Máxima durabilidad, mínimo tiempo de inactividad. Un equipo diseñado para soportar el ritmo intensivo de una cocina profesional, desde pequeños restaurantes hasta operaciones de alto volumen.

Llevá tu negocio al siguiente nivel con la tecnología que transforma tu productividad.



EL CONTROL QUE TU COCINA EXIGE

Anafe de inducción comercial

TB-ANAV1IC

Modos de cocción versátiles

Protección contra sobrecalentamiento

Sección de cocción: 276 x 276 x 4 mm



Rango de temperatura: 60 - 240°C

Función de bloqueo

Timer de hasta 23:59 min.

Potencia 3000 W

Medidas: 395 x 320 x 102 mm

El poder de lo que querés.

www.turboblender.com