Turboblender

Anafe de inducción industrial

TB-ANAV1IC PRO



Tecnología eficiente a tu servicio.





Potencia PRO, control absoluto en cada servicio

Llevá tu cocina profesional al máximo rendimiento con la tecnología de inducción industrial más avanzada.

El TB-ANAVIIC PRO está diseñado para soportar las exigencias de una cocina de alto volumen, garantizando confiabilidad y rendimiento sostenido a largo plazo. Su potencia real genera calor directo en el recipiente, logrando una cocción más rápida, uniforme y eficiente que cualquier sistema tradicional.

Elegí entre el **modo por potencia** para cocciones de alta intensidad o el **modo por temporizado** para preparaciones que requieren tiempos exactos. Su panel de control intuitivo con pantalla LED y control deslizante te **permite ajustar cada variable con fluidez y precisión**, sin interrumpir tu ritmo de trabajo.

Máxima durabilidad, mínimo tiempo de inactividad. Un equipo construido para el ritmo intensivo del día a día profesional, desde restaurantes hasta operaciones de catering de gran escala.

TB-ANAVIIC PRO: la tecnología que transforma tu productividad.

Anafe de inducción industrial

TB-ANAV1IC PRO

2 modos de cocción

Protección contra sobrecalentamiento

Sección de cocción: 299 x 299 x 4 mm



Rango de temperatura: 60 - 240°C

Regulador de potencia

Timer de hasta 23:59 min.

Potencia 5000 W

Medidas: 525 x 400 x 240 mm

LA POTENCIA QUE TU SERVICIO NECESITA

Anafe de inducción industrial

TB-ANAV1IC PRO

- Calentamiento instantáneo y preciso
- Alta eficiencia energética
- Diseño robusto y duradero
- Seguridad mejorada
- Facilidad de limpieza
- Compatibilidad con utensilios ferromagnéticos
- Panel de control digital



Anafe de inducción industrial

TB-ANAV1IC PRO

Tabla de Especificaciones

Anafe de inducción industrial	Especificaciones
Potencia	5000W
Voltaje	220V / 50Hz
Rango de temperatura	60 – 240 °C
Niveles de potencia	P1-P10
Peso con embalaje	14,65 Kg
Medidas externas del equipo	525 × 400 × 240 mm
Peso del producto	10,45 Kg
Superficie de cocción	299 × 299 x 4 mm
Material de composición	Acero inoxidable 304
Amperaje	22,72 A
Tiempo de regulación	23:59 min

Regulación de potencia:

P1 a P2 (Intermitente): Mantener caliente o derretir chocolate/manteca **(40°C - 60°C)**. El equipo prende y apaga para no quemar.

P3 a P5 (Continuo suave): Guisos, cocción a fuego lento o fritura suave **(80°C - 140°C)**.

P6 a P8 (Fuego medio-alto): Salteados rápidos o sellado de carnes **(160°C - 200°C).**

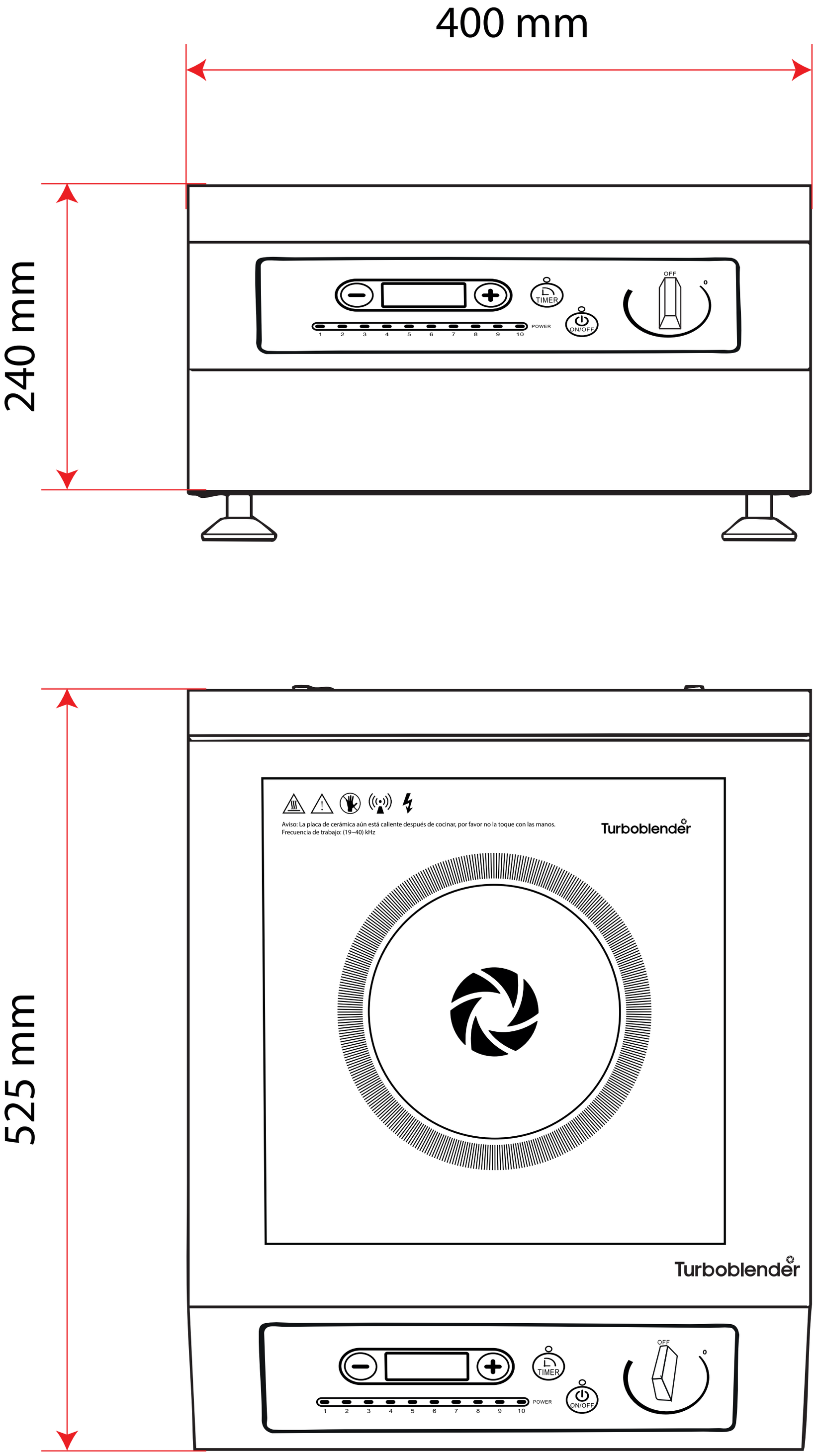
P9 a P10 (Máxima potencia): Hervir agua a velocidad récord o fritura profunda. **El aceite puede superar fácilmente los 250°C si no se controla.** Importante: "Si el sensor detecta que la base del recipiente llega a unos 240°C - 270°C, el anafe se apagará o bajará la potencia automáticamente para evitar que el cristal se rompa o el aceite se incendie."

En P10 (5000W), una sartén vacía puede alcanzar los **200°C en menos de 30 segundos.**

Anafe de inducción industrial

TB-ANAV1IC PRO

Medidas



El poder de lo que querés.

www.turboblender.com

