Turboblender

Freidora Eléctrica

TB-FR28



Cocción uniforme y alta recuperación





¡Tus frituras más rápidas!

¡Hacé de cada plato una obra maestra con la **TB-FR28**! Potencia eficiente, cocción uniforme y velocidad sorprendente, lista para llevar tu cocina a un nivel superior.

Su tanque de **28 litros** con **18 kW de potencia** y su alta recuperación de temperatura logran cocciones rápidas y uniformes en cada tanda. Ideal para hoteles, restaurantes, cafeterías y puestos de comida.

FRITURAS RÁPIDAS
Y UNIFORMES
EN CADA TANDA

Freidora Eléctrica

TB-FR28

Capacidad: 28 L

Potencia: 18 kW

Temperatura regulable: 200°C



Alta recuperación de temperatura

2 canastos

Protector por sobrecalentamiento

Material: acero inoxidable

Medidas: 400 x 800 x 1125 mm

Fácil vaciado y limpieza

Freidora Eléctrica

TB-FR28

- Construcción en acero inoxidable de uso profesional.
- Tanque de 28 litros.
- Potencia: 18 kW, conexión a 380 V.
- Termostato regulable hasta 200°C.
- Luces indicadoras de encendido y de calentamiento.
- Alta recuperación para cocciones rápidas y uniformes.
- Protector térmico por sobrecalentamiento.
- Válvula de drenaje para un fácil vaciado y limpieza.
- Incluye 2 canastos.
- Ideal para hoteles, restaurantes, cafeterías y mercados.



Freidora Eléctrica

Tabla de Especificaciones

Freidora Eléctrica	Especificaciones
Nombre del producto	Freidora Eléctrica
SKU	TB-FR28
Capacidad de aceite	28 L
Potencia	18 kW
Tensión	380 V
Temperatura máxima	200°C
Control	Termostato mecánico
Canastos	2
Material	Acero inoxidable
Medidas (fr. x prof. x alto)	400 x 800 x 1125 mm

El poder de lo que querés.

www.turboblender.com