



Freidora de inducción Edenox INDUFRY 700-40-P profesional con mueble. Freidora industrial con **30 litros de capacidad, 10 kW de potencia y control digital de temperatura**, diseñada para ofrecer frituras precisas y seguras.

Ideal para **restaurantes, cocinas profesionales y negocios de hostelería con alta producción.**

Catálogo de freidoras industriales

La **freidora de inducción Edenox INDUFRY 700-40-P** está diseñada para cocinas profesionales que necesitan **precisión, seguridad y alto rendimiento en frituras continuas**. Gracias a su tecnología de **inducción de 10 kW**, mantiene la temperatura del aceite de forma estable incluso durante servicios intensivos.

Con **30 litros de capacidad**, control digital de temperatura y una rápida recuperación térmica, esta freidora permite obtener frituras homogéneas y crujientes en todo momento, optimizando el rendimiento en restaurantes y cocinas profesionales.

 **Características técnicas del INDUFRY 700-40-P**

- Dimensiones: **400 x 700 x 980 mm**
- Capacidad: **30 litros**
- Potencia: **10 kW**
- Cestas: **1**
- Temperatura de trabajo: **60 °C a 190 °C**
- Temporizador: **0-120 minutos**
- Tensión: **380-420V 3N ~ 50-60 Hz**
- Control de temperatura: **digital con sensor de alta precisión**
- Zona fría para residuos
- Triple protección contra sobrecalentamiento
- Cuba embutida sin resistencias internas
- Grifo de vaciado de aceite con seguridad
- Mueble inferior con **puertas de acero inoxidable**
- Tapas anti-salpicaduras incluidas

 **¿Necesitas una freidora profesional de alto rendimiento?**

En una cocina profesional la freidora es uno de los equipos que más trabaja durante el servicio. Por eso es importante contar con una máquina que:

- mantenga la **temperatura del aceite constante**
- permita **recuperar rápidamente el calor tras cada fritura**
- facilite la **limpieza diaria**
- garantice **seguridad en el uso intensivo**

La **INDUFRY 700-40-P** está diseñada para ofrecer **frituras homogéneas incluso en horas punta de producción.**

 **INDUFRY 700-40-P: precisión y seguridad gracias a la inducción**

A diferencia de las freidoras eléctricas tradicionales, la tecnología de inducción permite **calentar el aceite con mayor precisión y rapidez.**

Además incorpora una **zona fría para residuos**, donde se depositan las partículas de fritura. Esto evita que se quemen y prolonga la vida útil del aceite.

Entre sus ventajas destacan:

- **recuperación rápida de temperatura**
- **mayor eficiencia energética**
- **mejor calidad de fritura**
- **menor degradación del aceite**



“Las freidoras de inducción tienen un coste más elevado”

Es cierto que la inversión inicial puede ser mayor, pero el sistema de inducción ofrece **mayor eficiencia energética, mejor control térmico y mayor durabilidad del aceite**, lo que reduce costes de operación a medio plazo.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir la freidora industrial adecuada?

- el **volumen de fritura que realiza tu cocina**
- la **capacidad de aceite necesaria**
- la **potencia de calentamiento**
- el **sistema de control de temperatura**
- la **facilidad de limpieza y mantenimiento**



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH** sabemos que la freidora es uno de los equipos más exigentes en una cocina profesional.

La **INDUFRY 700-40-P** destaca por:

- su **tecnología de inducción de alto rendimiento**
- su **control digital preciso**
- su **zona fría que alarga la vida del aceite**
- su **estructura robusta para uso intensivo**

La recomendamos especialmente para **restaurantes, cocinas profesionales y**

negocios de hostelería con alta producción de frituras.

→ Sobre el fabricante: EDENOX

Edenox es una marca especializada en equipamiento para hostelería, reconocida por sus soluciones en acero inoxidable y maquinaria profesional pensada para entornos de trabajo exigentes. Sus productos destacan por su durabilidad, funcionalidad y diseño orientado al uso profesional diario.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o sí.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400 x 700 x 980 mm