



Freidora de inducción Edenox INDUFY 700-80-P doble cuba profesional. Freidora industrial con **2 cubas de 30 litros, 20 kW de potencia total y control digital de temperatura**, diseñada para frituras intensivas con máxima precisión.

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

Catálogo de freidoras industriales

La **freidora de inducción Edenox INDUFY 700-80-P** está diseñada para cocinas profesionales que requieren **alta producción de frituras con máxima precisión térmica**. Gracias a su sistema de **inducción de alto rendimiento**, mantiene la temperatura del aceite constante incluso durante servicios intensivos.

Equipada con **dos cubas independientes de 30 litros**, esta freidora permite trabajar diferentes productos al mismo tiempo, optimizando la productividad en cocinas con gran volumen de trabajo.

Características técnicas del INDUFRY 700-80-P

- Dimensiones: **800 x 700 x 980 mm**
- Capacidad: **30 + 30 litros**
- Cestas: **2**
- Potencia total: **20 kW (10 + 10 kW)**
- Temperatura de trabajo: **60 °C a 190 °C**
- Temporizador: **0-120 minutos**
- Tensión: **380-420V 3N ~ 50-60 Hz**
- Control digital de temperatura con sensor de alta precisión
- Zona fría para residuos en cada cuba
- 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 gran producción?**

En cocinas con alta demanda, la freidora debe ser capaz de mantener un rendimiento constante durante todo el servicio. Por eso es importante contar con un equipo que:

- mantenga la **temperatura del aceite estable**
- permita **freír distintos productos al mismo tiempo**
- recupere rápidamente el calor tras cada fritura
- facilite la **limpieza y mantenimiento**

La **INDUFRY 700-80-P** está pensada para cocinas profesionales que trabajan con **gran volumen de frituras durante el servicio**.

 **INDUFRY 700-80-P: doble productividad con tecnología de inducción**

La tecnología de inducción permite **calentar el aceite con gran precisión y rapidez**, mejorando la calidad de la fritura.

Además incorpora una **zona fría para residuos** en cada cuba, donde las partículas de fritura se depositan evitando que se quemen. Esto permite:

- prolongar la **vida útil del aceite**
- evitar sabores mezclados
- mejorar la calidad del producto final

Entre sus ventajas destacan:

- **recuperación rápida de temperatura**

-
- **mayor eficiencia energética**
 - **control térmico preciso**
 - **mejor rendimiento en horas punta**

“Las freidoras de inducción tienen un coste más elevado”

Los armarios maduradores profesionales permiten realizar este proceso **de forma controlada y segura en espacios mucho más reducidos**, sin necesidad de cámaras de gran tamaño.

¿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 del equipo**
- la **posibilidad de trabajar con cubas independientes**
- 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 700-80-P** destaca por:

- su **doble cuba independiente**
- su **tecnología de inducción de alto rendimiento**

-
- su **control digital preciso**

 - su **zona fría que prolonga la vida del aceite**

La recomendamos especialmente para **restaurantes, cocinas profesionales y negocios de hostelería con alta producción.**

 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): 800 x 700 x 980 mm