



Freidora eléctrica de sobremesa Edenox TF-5 E compacta profesional. Freidora industrial con **4 litros de capacidad, 2,5 kW de potencia y control termostático de 50-190 °C**, diseñada para frituras rápidas en espacios reducidos.

Ideal para **bares, food trucks, cafeterías y pequeños negocios de hostelería.**

Catálogo de freidoras industriales

La **freidora eléctrica Edenox TF-5 E** es una freidora profesional de sobremesa diseñada para negocios que necesitan **realizar frituras de forma rápida, segura y en espacios reducidos.**

Gracias a su **capacidad de 4 litros y potencia de 2,5 kW**, permite preparar raciones de fritura con rapidez manteniendo un control preciso de la temperatura. Su diseño compacto la convierte en una solución perfecta para bares, cafeterías, pequeños restaurantes o cocinas auxiliares.

Fabricada completamente en **acero inoxidable**, esta freidora está pensada para un uso profesional diario, ofreciendo durabilidad y facilidad de limpieza.

Características técnicas del TF-5 E

- Dimensiones: **200 x 385 x 300 mm**
- Capacidad: **4 litros**
- Potencia eléctrica: **2,5 kW**
- Voltaje: **230 V**
- Frecuencia: **50 / 60 Hz**
- Regulación de temperatura: **50 °C - 190 °C**
- Tipo: **freidora simple de sobremesa**
- Construcción en **acero inoxidable**
- Termostato de seguridad con rearme manual
- Cesta robusta con mango ergonómico anti-calórico
- Filtro recoge residuos extraíble
- Tanque embutido para facilitar la limpieza
- Resistencia y panel fácilmente extraíbles para mantenimiento
- Indicador LED de funcionamiento
- Conector **Schuko incorporado de serie**

 **¿Necesitas una freidora compacta para tu negocio?**

Muchos negocios de hostelería no necesitan grandes freidoras industriales, sino equipos **compactos, fiables y fáciles de instalar**.

Una freidora de sobremesa como la **TF-5 E** es ideal cuando necesitas:

- preparar frituras rápidas
- optimizar el espacio de cocina
- trabajar con equipos fáciles de limpiar
- mantener un control preciso de temperatura

Este tipo de freidoras son muy habituales en **bares, cafeterías, food trucks y pequeños restaurantes**.

 **TF-5 E: freidora profesional compacta y fácil de mantener**

La freidora incorpora **resistencias extraíbles junto con el panel de control**, lo que facilita la limpieza del tanque y las tareas de mantenimiento.

También incluye un **filtro recoge residuos** que evita que las partículas de fritura se quemen en el aceite, ayudando a mantener la calidad del aceite durante más tiempo.

Entre sus ventajas destacan:

- tamaño compacto para cocinas pequeñas
- control termostático preciso
- limpieza sencilla
- diseño robusto en acero inoxidable



“¿Te estás cuestionando si es una freidora muy pequeña?”

Precisamente esa es su ventaja. Este tipo de freidoras están pensadas para **negocios con producción moderada o como freidora auxiliar**, permitiendo preparar raciones rápidas sin ocupar mucho espacio en la cocina.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir una freidora de sobremesa?

- el **volumen de frituras que realizas al día**
- el **espacio disponible en tu cocina**
- la **capacidad de aceite necesaria**
- la **facilidad de limpieza**
- el **sistema de control de temperatura**



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH** conocemos bien las necesidades de bares y pequeños negocios de hostelería.

La **TF-5 E** destaca por:

- su **tamaño compacto**
- su **facilidad de limpieza**
- su **control termostático fiable**
- su **construcción robusta en acero inoxidable**

La recomendamos especialmente para **bares, cafeterías, food trucks y cocinas**

auxiliares.

→ 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): 200 x 385 x 300 mm