



**Freidora eléctrica doble de sobremesa Edenox TF-5-D E profesional.** Freidora industrial con **dos cubas de 4 litros y potencia total de 5 kW**, con control termostático de 50-190 °C para frituras rápidas y precisas.

Ideal para **bares, cafeterías, food trucks y pequeños restaurantes con producción media de frituras.**

## **Catálogo de freidoras industriales**

La **freidora eléctrica Edenox TF-5-D E** es una freidora profesional de sobremesa diseñada para negocios que necesitan **mayor capacidad de fritura manteniendo un formato compacto.**

Gracias a sus **dos cubas independientes de 4 litros**, permite freír diferentes alimentos al mismo tiempo, evitando mezclar sabores y mejorando la productividad en cocina. Su potencia total de **5 kW (2,5 kW por cuba)** asegura un calentamiento rápido y una temperatura estable durante el servicio.

Fabricada completamente en **acero inoxidable**, esta freidora está preparada para el

---

uso diario en bares, cafeterías o pequeñas cocinas profesionales.

## **Características técnicas del TF-5-D E**

- Dimensiones: **415 x 385 x 300 mm**
- Capacidad: **4 + 4 litros**
- Potencia eléctrica: **2,5 kW + 2,5 kW (5 kW total)**
- Voltaje: **230 V**
- Frecuencia: **50 / 60 Hz**
- Regulación de temperatura: **50 °C - 190 °C**
- Tipo: **freidora doble de sobremesa**
- Construcción en **acero inoxidable**
- Termostato de seguridad con rearme manual
- Resistencias y panel extraíbles para facilitar limpieza
- Filtro recoge residuos extraíble en el tanque
- Tanque embutido para facilitar la limpieza
- Cestas reforzadas con mango ergonómico anti-calórico
- Indicador LED de funcionamiento de resistencia
- Conector **Schuko incorporado de serie**

---

 **¿Necesitas una freidora compacta pero con doble capacidad?**

En muchos negocios de hostelería el espacio en cocina es limitado, pero la producción de frituras exige trabajar con rapidez.

Una freidora doble de sobremesa como la **TF-5-D E** permite:

- freír **dos productos diferentes al mismo tiempo**
- evitar mezcla de sabores
- aumentar la productividad en cocina
- optimizar el espacio de trabajo

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

 **TF-5-D E: doble cuba para mayor productividad**

El diseño con **dos cubas independientes** permite organizar mejor el trabajo en cocina. Por ejemplo:

- una cuba para **patatas fritas**
- otra para **croquetas, nuggets o tapas**

Además incorpora **filtro recoge residuos**, que evita que las partículas se quemen en el aceite, ayudando a mantener la calidad del aceite durante más tiempo.

Entre sus ventajas destacan:

- doble capacidad de fritura
- control termostático preciso

- 
- mantenimiento sencillo
  - estructura robusta en acero inoxidable

### “¿Te estás cuestionando si es más adecuado tener una freidora grande en vez de una pequeña doble?”

Sin embargo, disponer de **dos cubas independientes** permite trabajar con distintos alimentos sin mezclar sabores y mejorar la organización del servicio en cocina.

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

- el **volumen de frituras de tu negocio**
- el **espacio disponible en la cocina**
- si necesitas **cubas independientes**
- la **facilidad de limpieza**
- el **control de temperatura**

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH** sabemos que muchos bares y cafeterías necesitan freidoras compactas pero con buena capacidad.

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

- su **doble cuba independiente**
- su **control termostático fiable**
- su **facilidad de limpieza**

- 
- su **diseño compacto para barras o cocinas pequeñas**

La recomendamos especialmente para **bares, cafeterías, food trucks y pequeños restaurantes.**

➔ 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): 415 x 385 x 300 mm