



**Freidora eléctrica de sobremesa Edenox TF-82 E profesional 8 litros.** Freidora industrial con **8 litros de capacidad, 3,25 kW de potencia y control termostático de 50-190 °C**, diseñada para frituras rápidas y constantes en cocina profesional.

Ideal para **bares, cafeterías, restaurantes y negocios de hostelería con producción media de frituras.**

## **Catálogo de freidoras industriales**

La **freidora eléctrica Edenox TF-82 E** es una freidora profesional de sobremesa diseñada para negocios que necesitan **mayor capacidad de fritura manteniendo un formato compacto y fácil de instalar.**

Con **8 litros de capacidad y una potencia de 3,25 kW**, esta freidora permite preparar raciones de fritura con rapidez manteniendo una temperatura estable durante el servicio. Su diseño en acero inoxidable y su estructura robusta la convierten en una solución fiable para bares, cafeterías y pequeños restaurantes.

---

## **Características técnicas del TF-82 E**

- Dimensiones: **260 x 415 x 385 mm**
- Capacidad: **8 litros**
- Potencia eléctrica: **3,25 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
- Resistencias y panel extraíbles para facilitar limpieza
- Filtro recoge residuos extraíble en el tanque
- Tanque embutido para facilitar la limpieza
- Indicador LED de funcionamiento de resistencia
- Cesta reforzada con mango ergonómico anti-calórico
- Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite

- 
- Grifo de descarga de aceite
  - Conector **Schuko incorporado de serie**

## **¿Necesitas una freidora profesional compacta pero con buena capacidad?**

Muchos negocios de hostelería necesitan freidoras que ofrezcan **más capacidad que los modelos pequeños**, pero que sigan siendo fáciles de instalar en cocinas de tamaño reducido.

Una freidora de **8 litros** como la **TF-82 E** permite:

- preparar raciones de fritura con rapidez
- mantener una temperatura estable durante el servicio
- optimizar el espacio en la cocina
- trabajar con un equipo fácil de limpiar y mantener

Este tipo de freidoras es muy común en **bares, cafeterías, restaurantes pequeños y cocinas auxiliares**.

## **TF-82 E: mayor capacidad en formato compacto**

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

Además, incluye **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:

- mayor capacidad de fritura
- control termostático preciso

- 
- limpieza sencilla
  - diseño robusto en acero inoxidable

## “¿Te estás cuestionando si una freidora de sobremesa es una buena inversión?”

Las freidoras de **8 litros** ofrecen un equilibrio muy interesante entre capacidad y tamaño. Son lo suficientemente potentes para cubrir la mayoría de servicios en bares o cafeterías, pero sin ocupar demasiado espacio en la cocina.

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

- el **volumen de frituras que realiza tu negocio**
- la **capacidad de aceite necesaria**
- el **espacio disponible en la cocina**
- la **facilidad de limpieza**
- el **control de temperatura**

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH** sabemos que muchos negocios necesitan freidoras que combinen **capacidad, fiabilidad y facilidad de uso**.

La **TF-82 E** destaca por:

- su **capacidad de 8 litros**
- su **control termostático fiable**

- 
- su **facilidad de limpieza**
  
  - su **estructura robusta en acero inoxidable**

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

 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): 260 x 415 x 385 mm