



Freidora eléctrica doble de sobremesa Edenox TF-10-D S1 profesional 10+10 litros. Freidora industrial con **dos cubas de 10 litros y 9 kW de potencia total**, con control termostático de 50-190 °C para frituras rápidas y constantes.

Ideal para **bares, restaurantes, food trucks y cocinas profesionales con alto volumen de frituras.**

Catálogo de freidoras industriales

La **freidora eléctrica Edenox TF-10-D S1** está diseñada para cocinas profesionales que necesitan **gran capacidad de fritura en un equipo compacto de sobremesa.** Gracias a sus **dos cubas independientes de 10 litros**, permite freír diferentes productos simultáneamente manteniendo una producción constante durante el servicio.

Su potencia total de **9 kW (4,5 kW por cuba)** garantiza un calentamiento rápido del aceite y una recuperación eficiente de la temperatura tras cada fritura. Esto la convierte en una solución ideal para bares con tapas, restaurantes y cocinas con alta rotación de producto.

Fabricada completamente en **acero inoxidable**, esta freidora ofrece resistencia, facilidad de limpieza y durabilidad para uso profesional intensivo.

Características técnicas del TF-10-D S1

- Dimensiones: **570 x 455 x 375 mm**
- Capacidad: **10 + 10 litros**
- Potencia eléctrica: **4,5 kW + 4,5 kW (9 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
- Indicador LED de funcionamiento de resistencia
- Cestas reforzadas 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 con gran capacidad?

En cocinas con alto volumen de frituras es importante contar con equipos capaces de mantener el ritmo durante todo el servicio.

Una freidora doble como la **TF-10-D S1** permite:

- freír **diferentes productos al mismo tiempo**
- evitar mezcla de sabores
- aumentar la productividad en cocina
- mantener una temperatura estable del aceite

Este tipo de freidoras se utiliza habitualmente en **bares con tapas, restaurantes, cocinas profesionales y negocios de comida rápida.**

TF-10-D S1: máxima capacidad en formato compacto

El diseño con **dos cubas independientes de 10 litros** permite organizar el trabajo de forma eficiente en cocina.

Por ejemplo:

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

Además incorpora **filtro recoge residuos**, que evita que las partículas de fritura se

quemem en el aceite, ayudando a mantener la calidad del aceite durante más tiempo.

Entre sus ventajas destacan:

- gran capacidad de fritura
- control termostático preciso
- mantenimiento sencillo
- estructura robusta en acero inoxidable

“Una freidora grande consume más aceite”

Aunque requiere mayor volumen de aceite, las freidoras de mayor capacidad permiten **trabajar con mayor producción y estabilidad térmica**, lo que mejora la calidad de la fritura y la eficiencia del servicio.

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

- el **volumen de frituras que realiza tu negocio**
- si necesitas **cubas independientes**
- la **capacidad de aceite necesaria**
- el **espacio disponible en tu cocina**
- la **facilidad de limpieza**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

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

La **TF-10-D S1** destaca por:

- su **doble cuba de gran capacidad**
- su **potencia de calentamiento rápida**
- su **facilidad de limpieza**
- su **estructura robusta en acero inoxidable**

La recomendamos especialmente para **bares con alto volumen de tapas, restaurantes y cocinas profesionales con gran 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): 570 x 455 x 375 mm