



**Consigue la freidora industrial eléctrica Fainca HR FD8L300** con una cuba de 8 L. de capacidad. Ideal para tu cocina profesional (bares, restaurantes, etc) con unas medidas de 300x500x356 se convertirá en una gran aliada en nuestra cocina ya que presenta un cabezal desmontable y grifo de desagüe para facilitar la limpieza.

[Haz clic para ver otras freidoras industriales eléctricas](#)

## Catálogo de freidoras industriales

La **freidora eléctrica FD8L300 de FAINCA HR** es una opción sencilla, compacta y potente para cocinas que buscan **fritura profesional en un formato sobremesa**. Con **una capacidad de 8 litros**, una **potencia de 3,8 kW** y un peso de apenas 10 kg, está diseñada para servicios continuos en **bares, cafeterías, foodtrucks y pequeños locales** con producción media.

### Características técnicas de la freidora eléctrica FD8L300 de FAINCA

- **Capacidad:** 8 litros

- 
- **Grifo de vaciado:** Sí
  - **Dimensiones:** 300 x 525 x 350 mm
  - **Peso:** 10 kg
  - **Potencia:** 3,8 kW
  - **Tensión:** 230 V
  - **Tipo:** Freidora eléctrica sobremesa
  - **Fabricante:** FAINCA HR
  - **Referencia:** FD8L300

## ¿Buscas una freidora sencilla, pero fiable para trabajar a diario?

Cuando gestionas un local con poco espacio, necesitas una máquina que no estorbe pero que rinda. La **FD8L300 cabe en cualquier rincón**, y con su cuba de 8 litros **permite trabajar desde patatas hasta croquetas o calamares sin perder calor entre ciclos**.

Además, viene con **grifo de vaciado**, algo que facilita enormemente la limpieza diaria.

## Freidora eléctrica FD8L300: pequeña en tamaño, grande en resultados

No necesitas una freidora industrial gigante para dar buen servicio. Esta versión **monocuba** está pensada para locales que quieren agilidad sin complicaciones. Se calienta rápido, fríe de manera uniforme y su estructura permite moverla fácilmente si es necesario.

La **cubeta es desmontable** y el mantenimiento se hace en minutos.

Con 3,8 kW a 230 V, **es más que suficiente para una cocina media con rotación habitual**. Si tienes más volumen, puedes combinar dos unidades o subir a doble cuba. Pero para un bar o foodtruck que trabaja una línea de fritura clásica, **va sobrada**.

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir la freidora que realmente necesitas?

- Litros de capacidad (cuba individual o doble)
- Tipo de alimentación eléctrica (230 V / 400 V)
- Presencia o no de grifo de vaciado
- Tamaño del espacio disponible
- Tipo y frecuencia de los productos a freír  
Esta FD8L300 está hecha para trabajar sin parar durante el servicio.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es práctica, asequible, y rinde muy bien para su tamaño**. Si estás arrancando un bar, una cocina pequeña o un foodtruck, **te da muy buena respuesta sin que te sobre máquina ni te falte producción**.

Y el grifo de vaciado es clave si valoras tu tiempo al final del turno.

## Sobre FAINCA el fabricante

**FAINCA HR** lleva años siendo referente en maquinaria de cocción para hostelería en España. Sus freidoras se fabrican con componentes duraderos, pensadas para cocinas reales, y con una excelente relación calidad-precio.

En EquipoH la recomendamos porque **hemos visto cómo aguantan el ritmo diario en muchos bares**.

¿Estás buscando una freidora que encaje en tu espacio sin perder rendimiento?

**Escríbenos y cuéntanos tu caso. En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 300x500x356mm