



Consigue la freidora industrial eléctrica Fainca HR FD8L8L600 con dos cubas 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.

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

Catálogo de freidoras industriales

Si necesitas **doblar productividad sin perder espacio**, la **freidora FD8L8L600 de FAINCA HR** te lo pone fácil.

Con **dos cubas independientes de 8 litros**, control térmico individual y solo **18 kg de peso**, es la solución más compacta y versátil para **cocinas que trabajan dos líneas de fritura al mismo tiempo**.

Perfecta para locales que alternan entre productos (pescado/carne, patatas/rebozados), o que necesitan servir rápido en horas punta sin perder temperatura entre ciclos.

Características técnicas de la plancha eléctrica FD8L8L600

- **Capacidad:** 8 L + 8 L (doble cuba)
- **Grifo de vaciado:** Sí
- **Dimensiones:** 600 x 525 x 350 mm
- **Peso:** 18 kg
- **Potencia total:** 7,6 kW (3,8 + 3,8 kW)
- **Tensión:** 230 V
- **Tipo:** Freidora eléctrica doble sobremesa
- **Fabricante:** FAINCA HR
- **Referencia:** FD8L8L600

¿Necesitas una freidora profesional que te permita trabajar dos productos a la vez?

Sabemos lo que pasa en las cocinas reales: **patatas por un lado, calamares por otro... y todo al momento**. Con una sola cuba, puedes perder tiempo y precisión. Por eso la FD8L8L600 es ideal para **dividir tareas sin sacrificar calidad ni temperatura**. Cada cuba trabaja con su resistencia y su termostato, **sin contaminar sabores** ni tener que esperar.

FD8L8L600: doble producción, mismo espacio

No necesitas una freidora industrial gigante para ser más rápido. Este modelo de sobremesa **dobra capacidad sin ocupar más fondo de barra**.

Y con el grifo de vaciado, **limpiar al final del turno es mucho más fácil y rápido**.

Además, **la resistencia se extrae con facilidad** para una limpieza a fondo, sin herramientas.

Esta freidora está pensada precisamente para funcionar con 230 V, pero repartiendo la carga entre dos tomas o regulando por fases según uso.

En cocinas medianas o pequeños restaurantes, **funciona perfectamente sin tocar la instalación eléctrica.**

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

- Si vas a trabajar varios productos a la vez (pescado/carne), elige doble cuba
- El volumen de fritura en horas punta
- El espacio disponible sobre encimera
- Si necesitas grifo de vaciado (sí, siempre lo vas a agradecer)
- Potencia y tensión compatibles con tu instalación eléctrica

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es la freidora perfecta para un chef que necesita agilidad y orden en cocina.** Puedes separar productos, mantener ritmo en horas punta y no depender de una sola cuba.

Además, con su **relación calidad-precio**, es de las que recomendamos sin pensarlo para **bares, gastrobares y pequeños restaurantes.**

Sobre FAINCA

FAINCA HR es sinónimo de robustez, sencillez y eficacia. Sus equipos de cocción se fabrican en España, con materiales duraderos y acabados que soportan el día a día real en cocina.

En EquipoH confiamos en su gama de freidoras porque **cumplen, duran y no fallan.**

¿Doble cuba y poco espacio?

Escríbenos ahora y te ayudamos a saber si la FD8L8L600 encaja contigo. En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x500x356mm