



Consigue la freidora industrial eléctrica Fainca HR FD8LAR300 de alto rendimiento con una cuba de 8 L. de capacidad. Ideal para tu cocina profesional (bares, restaurantes, etc) con unas medidas de 300x550x356 se convertirá en una gran aliada en nuestra cocina.

Haz clic para ver otras freidoras industriales eléctricas

Catálogo de freidoras eléctricas

Cuando necesitas **agilidad y consistencia en cada servicio**, contar con una freidora de alto rendimiento no es una opción, es una necesidad.

La **freidora FD8LAR300 de FAINCA HR** ha sido diseñada para ofrecer una fritura rápida, constante y profesional en un cuerpo compacto y con **grifo de vaciado incluido**.

Una solución perfecta para cocinas con espacio limitado pero con **gran volumen de pedidos**.

FREIDORA ELÉCTRICA FAINCA HR FD8LAR30



Características técnicas de la freidora eléctrica FD8LAR300 de FAINCA

• Capacidad: 8 L

• Grifo de vaciado: Sí

• **Dimensiones:** 300 x 570 x 350 mm

• **Peso:** 12 kg

• Potencia: 5,5 kW

• Tensión: 230 V

• **Tipo:** Freidora eléctrica sobremesa de alto rendimiento

• Fabricante: FAINCA HR

• Referencia: FD8LAR300

¿Necesitas una freidora potente para mantener el ritmo sin fallos?

Cuando estás en plena faena, no puedes permitir que una freidora lenta o inestable afecte tu servicio.

La FD8LAR300 alcanza temperatura rápidamente y la mantiene durante todo el proceso de cocción, lo que te permite **frituras uniformes, crujientes y sin sorpresas**.

Ideal para locales que necesitan rapidez sin comprometer la calidad, incluso con uso intensivo.

Freidora eléctrica FD8LAR300: máxima potencia en formato compacto

Gracias a su **potencia de 5,5 kW y cuba de 8 litros**, esta freidora puede asumir grandes volúmenes sin perder rendimiento.

FREIDORA ELÉCTRICA FAINCA HR FD8LAR30



Y todo en un formato compacto que **aprovecha el espacio al máximo**, perfecto para cocinas con barra estrecha o mostrador.

El **grifo de vaciado**, que ya es un estándar para muchos chefs, **facilita enormemente la limpieza** y evita riesgos con aceite caliente.

Esta freidora trabaja a **230 V**, así que es compatible con instalaciones monofásicas estándar.

La clave está en su eficiencia: consume lo justo para ofrecer un rendimiento superior, sin sobrecargar la red.

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

- El ritmo de producción en tu cocina (¿continuo o por picos?)
- El tipo de productos que fríes (y su volumen por tanda)
- El espacio libre sobre mesa o encimera
- La facilidad para vaciar el aceite (grifo siempre recomendable)
- Compatibilidad eléctrica con tu instalación (230 V en este caso)

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una freidora eficiente, rápida y muy bien construida. Si buscas un equipo fiable que te acompañe durante turnos exigentes, la FD8LAR300 no falla. La recomendamos a cocinas dinámicas que valoran calidad, facilidad de uso y buen mantenimiento.

Sobre FAINCA

FAINCA HR es un referente en cocción profesional.

Diseña y fabrica en España maguinaria resistente, intuitiva y bien pensada.

Desde EquipoH colaboramos con ellos porque sabemos que su maquinaria funciona, y durante años.

¿Buscas una freidora compacta pero con potencia real?

FREIDORA ELÉCTRICA FAINCA HR FD8LAR30



Escríbenos y te confirmamos si la FD8LAR300 encaja con tu cocina. En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 300x550x356mm