



Consigue **la freidora industrial a gas Fainca HR 10L+10L** modelo **FDG12L12L750S** una opción de freidora de sobremesa de acero inoxidable a gas con dos cubas de 8 litros de capacidad que destaca por el calentamiento mediante tubos calentadores colocados en el interior de la cuba.

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

Catálogo de freidoras industriales

La **FDG12L12L750S** es una freidora industrial **a gas de sobremesa**, con **2 cubas de 12 litros** cada una, diseñada para ofrecer una fritura intensiva y continua en cocinas de alto rendimiento. Su potencia total de **17 kW** garantiza una recuperación térmica rápida y fritura uniforme, incluso en los momentos de mayor producción.

Características técnicas de la freidora a gas FDG12L12L750S de FAINCA

- **Tipo:** Freidora a gas doble de sobremesa
- **Capacidad:** 2 x 12 litros

-
- **Potencia total:** 17 kW
 - **Grifo de vaciado:** Sí
 - **Dimensiones:** 800 x 750 x 525 mm
 - **Peso:** 66 kg
 - **Kcal/h:** 14.620
 - **Referencia:** FDG12L12L750S
 - **Fabricante:** FAINCA HR

¿Freír mucho sin perder control?

En servicios con picos de pedidos o en cocinas con gran rotación de producto frito, una freidora pequeña puede ser el cuello de botella.

Esta freidora doble de 12L + 12L está pensada para mantener la velocidad sin comprometer la calidad del acabado, con un control de temperatura firme y fácil limpieza.

Freidora a gas FDG12L12L750S: productividad sin pausas

Gracias a su estructura compacta pero profunda, permite trabajar simultáneamente dos tipos de frituras sin contaminación cruzada. Su diseño de sobremesa deja más espacio operativo y su **grifo de vaciado** facilita el mantenimiento al final de cada jornada.

Freír con agilidad y sin perder temperatura entre tandas es clave para mantener calidad y ritmo. Esta freidora se paga sola en menos de lo que imaginas si la producción diaria es alta.

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

- Volumen medio de frituras por servicio

-
- Necesidad de separación de productos (alérgenos, sabores, texturas)
 - Ritmo de trabajo (picos de producción o flujo constante)
 - Facilidad de vaciado y limpieza
 - Tipo de encimera o mueble donde se instalará

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque si necesitas **rendimiento profesional con seguridad térmica y estructura compacta**, esta freidora responde como pocas.

La recomendamos a chefs de restaurantes, food trucks y obradores con gran volumen de fritura diaria.

Sobre FAINCA

FAINCA HR lleva más de 20 años desarrollando equipamiento profesional robusto, fiable y accesible.

Desde EquipoH colaboramos con ellos para garantizarte **una compra con asesoramiento real y soporte técnico directo.**

¿No sabes si esta freidora cabe en tu cocina o si necesitas una de 8L?

Escríbenos en el chat y lo resolvemos juntos.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x750x490 mm.