



Consigue la freidora industrial eléctrica Fainca HR FD8LS con una cuba de 8 L. de capacidad. Ideal para tu cocina profesional (bares, restaurantes, etc) con unas medidas de 270x430x325mm se convertirá en una gran aliada en nuestra cocina ya que presenta un cabezal desmontable. No lleva grifo pero es muy fácil de limpiar.

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

Catálogo de freidoras profesionales

La **FD8LS** de **FAINCA HR** es una freidora eléctrica de **8 litros**, pensada para profesionales que buscan una solución **sencilla, compacta y eficaz**. Con una potencia de **3,8 kW** y alimentación **monofásica 230 V**, esta freidora es perfecta para servicios de baja o media producción.

Su tamaño reducido la convierte en una gran opción para negocios con poco espacio, sin renunciar a la funcionalidad de una freidora profesional.

Características técnicas de la FD8LS

- **Capacidad:** 8 litros

-
- **Grifo de vaciado:** No
 - **Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto):** 270 x 430 x 325 mm
 - **Peso:** 10 kg
 - **Potencia:** 3,8 kW / 230 V
 - **Fabricante:** FAINCA HR

¿Necesitas una freidora pequeña pero eficiente?

No todos los negocios necesitan una freidora industrial de gran volumen. Si tu cocina tiene un flujo de fritura moderado o solo necesitas reforzar puntualmente la producción, la FD8LS es una opción práctica, económica y funcional. Especialmente útil en espacios reducidos o como freidora auxiliar.

Freidora eléctrica FD8LS: máximo aprovechamiento en mínimo espacio

Su diseño **sin grifo** y de solo **10 kg de peso** facilita la instalación y la limpieza. Puedes moverla fácilmente o integrarla en una cocina pequeña sin complicaciones. La resistencia calienta rápido y mantiene la temperatura, lo que reduce el consumo de energía y mejora el rendimiento del aceite.

Si necesitas una freidora **para un solo producto o servicio ligero**, es justo lo que necesitas. Para raciones rápidas o un volumen moderado, la FD8LS cumple con creces. Y si más adelante necesitas más capacidad, puedes complementarla con una segunda unidad o pasar a una doble.

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

- **Capacidad necesaria en litros.**
- **Espacio disponible en tu cocina.**
- **Tensión eléctrica disponible (230V o 380V).**

-
- **Tipo de producto a freír** y volumen de servicio.
 - **Frecuencia de uso:** ocasional, continuo o intensivo.
 - **Necesitas grifo de vaciado o no.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque no todas las cocinas necesitan “el equipo más grande”. La FD8LS es una freidora **inteligente y económica**, ideal como primer paso para negocios en crecimiento o como apoyo en momentos punta.

Confiamos en ella porque **sabemos que responde y no da problemas.**

Sobre FAINCA

FAINCA HR fabrica equipamiento de cocina profesional desde hace años, con una filosofía clara: fiabilidad, resistencia y precio justo. En EquipoH trabajamos con ellos porque **conocemos sus equipos desde dentro** y confiamos en su durabilidad.

¿Tienes una cocina pequeña o necesitas reforzar tu línea caliente?

Escríbenos en el chat.

Te ayudamos a encontrar la freidora perfecta para tu ritmo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 270x430x325mm