



Consigue la freidora industrial eléctrica Fainca HR FD10LS con una cuba de 10 L. de capacidad. Ideal para tu cocina profesional (bares, restaurantes, etc) con unas medidas de 270x460x325mm 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 **FD10LS** de **FAINCA HR** es una freidora eléctrica **compacta pero potente**, ideal para quienes necesitan un **volumen medio de fritura** en un solo tanque. Con una capacidad de **10 litros**, esta unidad funciona a **230 V**, con una potencia de **4,2 kW**, suficiente para servicios de cocina continua en bares, cafeterías o pequeños restaurantes.

Sus dimensiones permiten colocarla en cualquier bancada, mesa o rincón operativo, y su uso está optimizado para cargas medias sin comprometer el rendimiento.

Características técnicas de la freidora eléctrica FD10LS

- **Capacidad:** 10 litros
- **Grifo de vaciado:** No
- **Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto):** 270 x 470 x 325 mm
- **Peso:** 12 kg
- **Potencia:** 4,2 kW / 230 V
- **Fabricante:** FAINCA HR

¿Buscas una freidora simple, potente y sin complicaciones?

Si necesitas freír raciones de patatas, croquetas o empanadillas sin ocupar espacio ni instalar trifásico, esta freidora es tu aliada.

Sencilla, funcional y con cuba de 10 litros, para que no te falte capacidad en los momentos punta.

Freidora eléctrica FD10LS: toda la eficiencia en una sola cuba

Esta freidora ofrece **rápido calentamiento**, ideal para cargas medias y mantenimientos fáciles.

Su formato sin grifo simplifica la estructura y reduce costes de mantenimiento.

El diseño compacto, pero con altura funcional, mejora la **ergonomía** en cocinas reducidas o de paso rápido.

Si tu carta tiene un único tipo de fritura, o trabajas con poco personal, una cuba de 10 litros te da **más que suficiente rendimiento** sin complicarte con mantenimiento doble.

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

- **Cantidad y tipo de producto a freír.**

-
- **Tamaño de cuba (profundidad y volumen útil).**
 - **Espacio disponible en bancada o estante.**
 - **Frecuencia de uso diaria.**
 - **Facilidad de limpieza (grifo o no).**
 - **Disponibilidad de conexión eléctrica (230 V).**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una freidora duradera, simple y efectiva**, ideal para cocinas con producción estable.

La recomendamos cuando se busca **rendimiento sin complicaciones**, con un precio ajustado y sin necesidad de instalaciones especiales.

Sobre FAINCA

FAINCA HR lleva décadas fabricando maquinaria fiable para hostelería.

Conocemos bien sus freidoras, **fáciles de mantener y con componentes duraderos**.

Es uno de nuestros proveedores de confianza por **su servicio técnico rápido y estructura nacional**.

¿Tienes dudas sobre qué freidora se adapta mejor a tu cocina?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a elegir el modelo exacto.

En EquipoH solo recomendamos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 270x460x325mm