



Consigue la freidora industrial a gas Fainca HR modelo FDG12L750S una opción de freidora de sobremesa de acero inoxidable a gas con 12 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 planchas industriales a gas

La **FDG12L750S** de Fainca es una freidora a gas pensada para profesionales que necesitan resultados rápidos, homogéneos y seguros. Con una cuba de 12 litros y un grifo de vaciado integrado, este modelo combina eficiencia energética, potencia térmica y un diseño compacto adaptado a cocinas con espacio optimizado.

Características técnicas del FDG12L750S

- **Fabricante:** Fainca
- **Referencia:** FDG12L750S

- **Tipo:** Freidora a gas de sobremesa
- **Capacidad:** 12 litros
- **Medidas:** 400 x 750 x 525 mm
- **Peso:** 37 kg
- **Potencia:** 8,5 kW
- **Kcal/h:** 7.310
- **Grifo de vaciado:** Sí
- **Tipo de uso:** profesional intensivo

¿Necesitas una freidora compacta pero potente?

Si trabajas en una cocina donde cada centímetro cuenta y el ritmo no se detiene, necesitas una freidora que combine rendimiento con practicidad. Esta unidad de sobremesa se adapta a cualquier encimera, y su grifo facilita el vaciado sin riesgos ni esperas. Calienta rápido, mantiene la temperatura constante y está lista para volver a freír sin perder segundos. FDG12L750S: más producción con menos espacio

Fainca ha diseñado esta freidora de 12 L con un solo objetivo: **máximo rendimiento en el mínimo espacio**. Con su potencia de 8,5 kW, puedes trabajar sin interrupciones en turnos exigentes. El grifo de vaciado es clave en entornos donde la seguridad y la limpieza son prioridad.

Precisamente por ser de sobremesa y contar con grifo, la FDG12L750S es perfecta para locales con producción media-alta que no tienen espacio para una freidora de pie, pero no quieren renunciar a rendimiento profesional.

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

- **Capacidad de cuba (12 litros):** clave según tu volumen de frituras por servicio.

- **Tipo de suministro:** gas, ideal para rapidez y control térmico.
- **Potencia:** 8,5 kW, respuesta inmediata incluso tras cargas sucesivas.
- **Instalación:** sobremesa, versátil en barras, cocinas abiertas o refuerzos.
- **Limpieza:** grifo de vaciado incluido = más seguridad y eficiencia.
- **Perfil ideal:** restaurantes, bares o cocinas que hacen frituras de forma continua.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la hemos visto trabajar en docenas de cocinas y **nunca falla**. Responde, rinde, y se limpia en un momento. Si estás creciendo en volumen de servicio y necesitas dar el salto a una freidora profesional, este es tu modelo.

Sobre FAINCA

Fainca HR fabrica equipamiento robusto, diseñado para cocinas de batalla. Con foco en gas y eléctricos de alto rendimiento, sus freidoras son una apuesta segura. En EquipoH llevamos años confiando en ellos, porque sabemos que sus equipos cumplen donde otros no llegan.

¿No sabes si necesitas una freidora de 8 o 12 litros?

Escríbenos en el chat y lo valoramos contigo.

En EquipoH no vendemos lo más caro: **te damos lo que realmente necesitas.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x750x490