



Consigue la freidora industrial a gas Fainca HR modelo **FDG12L12L750E** una opción de freidora de pie de acero inoxidable a gas con dos cubas de 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 freidoras industriales

La **FDG12L12L750E** es una freidora a gas con doble cuba y mueble soporte, diseñada para entornos de alto rendimiento donde se necesita gran capacidad de fritura y máxima eficiencia. Sus **24 litros totales**, distribuidos en dos cubas independientes de 12 litros, permiten trabajar productos diferentes sin contaminaciones cruzadas y con total control del servicio.

Con una potencia de **17 kW**, es perfecta para restaurantes, hoteles, comedores y caterings que trabajan con ritmos intensivos.

Características técnicas del FDG12L12L750E

- **Fabricante:** Fainca
- **Referencia:** FDG12L12L750E
- **Tipo:** Freidora a gas doble cuba con estante
- **Capacidad de aceite:** 2 x 12 litros (24 L)
- **Medidas:** 800 x 750 x 1025 mm
- **Peso:** 102 kg
- **Potencia:** 17 kW
- **Kcal/h:** 14.620
- **Grifo de vaciado:** Sí
- **Instalación:** suelo con soporte
- **Diseño:** cuba doble + estante de altura ergonómica

¿Tu cocina necesita producir más sin duplicar el espacio?

Si cada servicio se convierte en una carrera contra el reloj y necesitas **freír más en menos tiempo**, esta doble freidora es para ti. Dos cubas independientes te permiten trabajar croquetas y patatas sin mezclar sabores ni grasas. Ahorra tiempo, gana control y mejora la calidad de cada fritura.

FDG12L12L750E: doble producción, doble eficiencia

Esta freidora está pensada para funcionar como dos máquinas en una: misma estructura, doble cuba, doble grifo y máxima productividad. El estante aporta

estabilidad, comodidad y limpieza a la zona de trabajo. Con 17 kW de potencia, responde rápido incluso en horas punta.

Con esta doble cuba puedes usar solo una o las dos según tu necesidad. **La inversión es mayor, pero la versatilidad compensa desde el primer servicio completo.**

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

- **Capacidad total (24 L):** para producciones altas o productos diferentes.
- **Tipo de instalación:** con mueble y soporte (ergonomía y limpieza).
- **Suministro:** gas natural (consultar para butano/propano si aplica).
- **Frecuencia de uso:** continua o en doble turno.
- **Versatilidad:** permite trabajar con una o ambas cubas según necesidad.
- **Perfil ideal:** grandes cocinas, obradores, restaurantes de menú, eventos o food service industrial.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es la freidora de batalla para quien fríe de verdad**. Dos cubas, potencia de sobra y un diseño robusto que aguanta jornada tras jornada. Lo mejor: no necesitas espacio doble, porque viene todo en un solo bloque. Si fríes mucho, esta es tu máquina.

Sobre FAINCA

Fainca HR lleva décadas especializándose en freidoras industriales. No solo las fabrica, las prueba en campo y las mejora constantemente. En EquipoH confiamos en su experiencia porque sus máquinas **responden, duran y no fallan**.

¿Necesitas rendimiento real en fritura profesional?

Escríbenos por el chat y te ayudamos a elegir.

En EquipoH no vendemos por vender, **prescribimos soluciones que sabemos que**

funcionan.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x750x1025