



Consigue la freidora industrial a gas Fainca HR modelo FDG12L12L750E una opción de fredirora 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 interiorde 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.

#### FREIDORA A GAS FAINCA HR FDG12L12L750E



#### 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

#### FREIDORA A GAS FAINCA HR FDG12L12L750E



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

## FREIDORA A GAS FAINCA HR FDG12L12L750E



#### funcionan.

## Ficha técnica:

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