



Freidora eléctrica Fainca FD15L8M750S de alto rendimiento sobremesa. Ideal para cocinas profesionales con gran volumen de fritura. Freidora compacta, potente y segura. **Perfecta para bares, restaurantes, cocinas industriales y colectividades.**

Catálogo de freidoras industriales

La **freidora FD15L8M750S de Fainca** es una solución robusta y fiable para cocinas de alta exigencia que buscan **máximo rendimiento en un equipo sobremesa compacto**. Gracias a su cuba de **15 litros**, su estructura en **acero inoxidable AISI 304** y sus **8 kW de potencia**, es una opción pensada para **profesionales de la restauración, colectividades, obradores y cocinas centrales**.

Características técnicas del FD15L8M750S

- **Termostato de trabajo** regulable hasta 195°C (20A)
- **Termostato de seguridad rearmable** a 230°C (20A)
- **Grifo de vaciado** incluido
- **Fabricada en acero inoxidable AISI 304**
- **Resistencia abatible** de acero AISI 304 para limpieza fácil

- **Indicadores LED metálicos:**
 - Verde: conexión correcta
 - Naranja: funcionamiento resistencia
 - Rojo: fallo en termostato
- **Panel frontal** de control de temperatura
- **Doble contactor de 40A**
- **Encimera embutida AISI 304 de 1,5 mm**
- **Cuba embutida AISI 304**
- **Cesta de alta calidad incluida**
- **Patas inoxidable regulables en altura**
- **Peso:** 31 kg
- **Medidas:** 400 x 750 x 322 mm
- **Potencia:** 8 KW / 230 V

¿Necesitas una freidora compacta pero de uso intensivo?

Sabemos que en las cocinas profesionales no hay tiempo para fallos ni espacio para equipos mediocres. Si trabajas en un bar, restaurante o comedor escolar, y buscas **rapidez, seguridad y durabilidad**, esta freidora está hecha para ti. Olvídate de equipos lentos, inseguros o difíciles de limpiar. ¡Esto es productividad en estado puro!

FD15L8M750S: potencia profesional

Su diseño compacto **no sacrifica capacidad ni potencia**. Fabricada íntegramente en acero inoxidable, es una máquina duradera, pensada para trabajar a pleno rendimiento día tras día. La **cuba de 15L** permite un gran volumen de fritura, mientras que el **grifo de vaciado y la resistencia abatible** facilitan un mantenimiento ágil.

“¿Y si no me aguanta el ritmo?”

Lo entendemos: muchas freidoras no soportan un servicio intenso. Pero esta **está diseñada para uso continuo**, con componentes profesionales, seguridad térmica y materiales de calidad. Por eso, quien la prueba, no vuelve atrás.

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

- **Capacidad de la cuba (litros de aceite)**
- **Tipo de instalación:** sobremesa o con mueble
- **Potencia eléctrica disponible en la cocina**
- **Frecuencia de uso:** servicios por hora, intensidad, etc.
- **Facilidad de limpieza y mantenimiento**
- **Sistema de vaciado** y tipo de resistencias
- Evalúa todo esto según el perfil de tu cocina profesional.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una freidora que **cumple, resiste y rinde**. Compacta, pero con corazón industrial. Perfecta para quienes quieren calidad y seguridad en la fritura, sin complicaciones. **Si tienes un negocio de hostelería o alimentación y necesitas una solución profesional**, esta es tu freidora.

Sobre el fabricante

Fainca HR es sinónimo de fiabilidad en maquinaria industrial para cocinas. Con años de experiencia, destacan por la fabricación en **acero inoxidable de alta calidad**, seguridad y durabilidad. En EquipoH trabajamos con Fainca porque sabemos que responden.

¿Tienes dudas? Escríbenos en el chat de la derecha. No vendemos por vender: **prescribimos lo que sabemos que funciona**.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x750x322