

## Freidora a gas FAINCA HR FDG20L20L900E doble cuba 40 litros alto rendimiento



**Freidora a gas FAINCA HR FDG20L20L900E doble cuba 40 litros alto rendimiento.** Diseñada para cocinas profesionales de alta producción, ofrece gran potencia y doble cuba para máxima eficiencia. En EquipoH la recomendamos por su robustez, zona fría y ahorro energético.

Ideal para restaurantes, freidurías y colectividades.

### \* Catálogo de freidoras industriales

La freidora a gas FAINCA HR FDG20L20L900E es una solución profesional diseñada para cocinas con alta carga de trabajo. Con doble cuba de 20 litros (40L totales) y una potencia de hasta 28 kW, permite trabajar de forma simultánea diferentes productos o aumentar la producción en horas punta sin perder estabilidad térmica.

Su sistema de calentamiento mediante tubos transmisores internos optimiza la transferencia de calor, reduciendo tiempos de fritura y consumo energético.

#### → Características técnicas del FDG20L20L900E

- Potencia: 28 kW (14 + 14)

- Potencia útil: 26 kW (13 + 13)
- Consumo gas: 3.02 Nm<sup>3</sup>/h
- Consumo: 2.12 kg/h
- Capacidad: 2 x 20 litros
- Temperatura: 110 - 190 °C
- Peso: 114 kg
- Dimensiones cuba: 320 x 450 x 367 mm
- Dimensiones totales: 800 x 930 x 1025 mm
- Dimensiones cesta: 140 x 390 x 125 mm
- Fabricación: acero inoxidable AISI 304
- Encendido eléctrico con llama piloto protegida
- Zona fría en cada cuba
- Termostato de seguridad 230 °C
- Sistema de calentamiento por tubos internos
- Grifo de vaciado
- Filtro de recuperación de aceite (modelos con estante)
- Incluye puertas
- Patas regulables inox



## **¿Necesitas una freidora de gran capacidad para tu cocina?**

Si tu cocina trabaja con volumen —menús diarios, servicios largos o alta rotación— necesitas una máquina que no te limite.

No quieres:

- quedarte corto en producción
- mezclar sabores por falta de cubas
- perder tiempo en recuperación de temperatura

Quieres control, capacidad y rendimiento constante.



## **FAINCA HR FDG20L20L900E: máxima producción sin comprometer calidad**

Esta freidora está diseñada para producción real.

La doble cuba permite trabajar distintos productos (pollo, patatas, pescado...) sin mezclar sabores, algo clave en cocina profesional.

La zona fría evita que los residuos se quemen, alargando la vida del aceite y mejorando la calidad de fritura.

Y el sistema de calentamiento por tubos internos garantiza eficiencia energética y rapidez, reduciendo tiempos muertos en cocina.

### **Objeción habitual: "Es demasiado grande para mi cocina"**

Puede serlo... o puede ser justo lo que necesitas para no quedarte corto.

Muchos negocios crecen y su freidora se queda pequeña en meses. Aquí estás invirtiendo en capacidad real desde el primer día.

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

Debes analizar:

- Volumen de producción diario y en horas punta
- Necesidad de doble cuba (separación o rendimiento)
- Tipo de energía disponible (gas en este caso)
- Sistema de calentamiento y eficiencia
- Mantenimiento y gestión del aceite

Si gestionas cocina o compras, esta decisión impacta directamente en productividad y costes operativos.

### **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque sabemos lo que pasa cuando te quedas corto de máquina.

Esta freidora está pensada para cocinas que trabajan en serio: robusta, eficiente y preparada para producción intensiva real.

No es una freidora más, es una herramienta de trabajo fiable.

### **Sobre el fabricante**

**Fainca HR** es un fabricante nacional con experiencia contrastada en maquinaria de cocción para hostelería. Su apuesta por el acero AISI 304 y componentes duraderos los hace una de las marcas preferidas por técnicos e instaladores. En **EquipoH confiamos en ellos porque sabemos que responden..**

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

**Freidora a gas FAINCA HR FDG20L20L900E  
doble cuba 40 litros alto rendimiento**



---

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800 x 930 x 1025 mm