



Consigue la freidora industrial eléctrica Fainca HR FD10L10L600 con dos cubas de 10 L. de capacidad. Ideal para tu cocina profesional (bares, restaurantes, etc) con unas medidas de 600x356x500 se convertirá en una gran aliada en nuestra cocina.

[Haz clic para ver otras freidoras industriales eléctricas](#)

Catálogo de freidoras industriales

Si gestionas una cocina profesional y necesitas una **freidora eléctrica potente, resistente y preparada para uso intensivo**, el modelo **FD10L10L600 de FAINCA** es tu mejor aliada. Esta freidora doble de 10+10 litros ofrece capacidad y rendimiento para mantener el ritmo de trabajo en cocinas de restaurantes, hoteles, colectividades o incluso en obradores de catering.

Diseñada con estructura compacta, líneas limpias y fácil limpieza, combina eficiencia con seguridad, gracias a su control eléctrico independiente por cuba y materiales duraderos en acero inoxidable.

Características técnicas de la freidora eléctrica FD10L10L600 de FAINCA

- **Capacidad:** 10+10 litros
- **Medidas (Ancho/Fondo/Alto):** 600x523x350 mm
- **Peso neto:** 21 kg
- **Potencia:** 4,2 kW + 4,2 kW
- **Tensión:** 230 V
- **Grifo de vaciado:** Sí
- **Fabricante:** FAINCA

¿Necesitas una freidora compacta pero de uso intensivo?

Si trabajas a contrarreloj, sabes lo frustrante que es una freidora lenta o con capacidad insuficiente. Cada segundo cuenta, y no puedes permitirte tener a clientes esperando. Lo que necesitas es potencia, precisión y volumen. Esta freidora **te da el control sin complicaciones**: doble cuba para trabajar con distintas frituras a la vez, y un diseño compacto que se adapta a tu cocina sin perder eficiencia.

Freidora eléctrica FD10L10L600: rendimiento industrial en formato compacto

Con dos cubas independientes de 10 litros cada una, puedes duplicar la productividad sin duplicar el espacio. Control térmico preciso, grifo de vaciado para limpieza rápida y cuerpo robusto que soporta el día a día de cocinas de alta rotación. La potencia de 4,2 + 4,2 kW garantiza resultados constantes, mientras su tamaño permite instalarla en cualquier bancada.

Es una inversión superior a las freidoras básicas. **Pero quien la prueba, no vuelve atrás**. Porque no fallas en el servicio, no pierdes aceite innecesariamente, y sobre todo, no tienes sorpresas con el recambio ni postventa.

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

Valora la **capacidad de producción en horas punta**, el tipo de producto que vas a freír (más delicado o más graso), si necesitas **una cuba o dos**, el **tipo de alimentación eléctrica** y sobre todo, la facilidad de vaciado y limpieza para no perder tiempo entre servicios. Si eres jefe/a de cocina o responsable de compras, necesitas equipos que **trabajen contigo, no contra ti**.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **sabemos lo que se rompe y lo que no**. Y esta freidora no falla. Si quieres una solución robusta para tu cocina profesional y no quieres arriesgarte con máquinas baratas que duran meses, esta es tu opción. Edenox ofrece garantía, y nosotros estamos para acompañarte en todo el ciclo de uso. Este modelo va genial en cocinas de restaurante, colectividades o foodtrucks que fríen a diario.

Sobre FAINCA

FAINCA HR es uno de los fabricantes nacionales más fiables en maquinaria para hostelería. Con sede en Lucena (Córdoba), se especializa en **equipos de cocción, frío y maquinaria auxiliar**, destacando por su **durabilidad, acabados en acero y servicio postventa**. En EquipoH confiamos en ellos porque sabemos que están **cuando se les necesita**, algo que no todos los fabricantes pueden decir.

¿Tienes dudas sobre si este modelo es el ideal para tu cocina?

Escríbenos por el chat. **No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x356x500