



Consigue la freidora industrial a gas Fainca HR modelo FDG8L600S una opción de fredirora de sobremesa de acero inoxidable a gas con 8 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 FDG8L600S de FAINCA HR es una freidora de sobremesa de 8 litros de capacidad, a gas, con estructura robusta y quemador de 7,7 kW, ideal para ofrecer una fritura profesional en cocinas que no disponen de gran espacio pero exigen rendimiento.

Está pensada para entornos de trabajo con producción media o alta donde el equipo debe responder rápido, ocupar poco y ser fácil de limpiar. Es perfecta para restaurantes, gastrobares, foodtrucks o cocinas auxiliares.

FREIDORA A GAS FAINCA HR FDG8L600S



Características técnicas de la freidora a gas FDG8L600S de FAINCA

• Tipo: Freidora sobremesa a gas

• Capacidad: 8 litros

• Potencia: 7,7 kW

Producción térmica: 6.622 kcal/h

• **Dimensiones:** 400 x 600 x 525 mm

• **Peso:** 30 kg

• Grifo de vaciado: Sí

• Fabricante: FAINCA HR

Referencia fabricante: FDG8L600S

¿Necesitas una freidora profesional sin perder espacio en cocina?

No todas las cocinas pueden instalar freidoras de gran volumen. Pero eso no significa renunciar a la calidad de fritura. Esta freidora **ocupa solo 40 cm de ancho**, y aun así te permite una producción ágil y consistente. Con encendido rápido y grifo de vaciado, está lista para un servicio profesional sin complicaciones.

Freidora a gas FDG8L600S: rendimiento industrial en sobremesa

Pocas freidoras de sobremesa tienen esta potencia. Los **7,7 kW garantizan un calentamiento rápido** y una recuperación de temperatura constante entre ciclos. Su diseño compacto no sacrifica funcionalidad: el grifo de vaciado y su cuba accesible facilitan el uso diario y la limpieza.

Si trabajas a fuego y buscas rapidez sin depender de resistencias eléctricas, **el gas te da respuesta inmediata**. Además, su mantenimiento es más económico a largo

FREIDORA A GAS FAINCA HR FDG8L600S



plazo. Esta máquina está pensada para ritmo, no para esperas.

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

Capacidad de fritura por servicio, tipo de producto (congelado o fresco), velocidad de recuperación de temperatura y espacio disponible. Esta freidora **te ofrece un equilibrio perfecto para cocinas con necesidad de fritura rápida y fiable**, sin comprometer el espacio operativo.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es potente, compacta y profesional.** Y porque FAINCA HR sabe fabricar maquinaria que se adapta a la realidad de las cocinas: necesita poco, pero responde mucho. Ideal para el que quiere una freidora real en formato sobremesa.

Sobre FAINCA

FAINCA HR lleva décadas fabricando maquinaria profesional en España. Sus productos combinan fiabilidad técnica con diseño pensado para el día a día. Por eso desde EquipoH confiamos en su gama de cocción y fritura.

¿Tienes dudas sobre si esta es la freidora que mejor encaja en tu cocina?

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

Ficha técnica:

Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x490x600