



Consigue **la freidora industrial a gas Fainca HR** modelo **FDG8L8L600S** una opción de fredirora de sobremesa de acero inoxidable a gas con dos cubas de 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 **FDG8L8L600S** de **FAINCA HR** es una freidora profesional de sobremesa con **doble cuba independiente de 8 litros cada una**, pensada para cocinas que necesitan velocidad, eficiencia y separación de productos. Su potencia total de **15,4 kW** garantiza una fritura constante y rápida, incluso en horas punta.

Perfecta para **bares, restaurantes, foodtrucks o cocinas centrales** donde se fríen diferentes productos simultáneamente —como patatas y rebozados, o dulces y salados— sin contaminaciones cruzadas.

Características técnicas de la freidora a gas FDG8L8L600S de FAINCA

• **Tipo:** Freidora de sobremesa a gas

FREIDORA A GAS FAINCA HR FDG8L8L600S



• Capacidad: 8 + 8 litros (2 cubas independientes)

• Potencia total: 15,4 kW

• Producción térmica: 13.244 kcal/h

• **Dimensiones:** 800 x 600 x 525 mm

• **Peso:** 55 kg

Grifo de vaciado: Sí

• Fabricante: FAINCA HR

Referencia fabricante: FDG8L8L600S

¿Necesitas freír más y mejor sin mezclar sabores?

Esta freidora te permite trabajar con dos cubas independientes: puedes usar una para productos salados y otra para dulces, o simplemente repartir la carga de trabajo. Reduces esperas, duplicas eficiencia y mantienes la calidad del aceite en cada cuba.

Freidora a gas FDG8L8L600S: doble producción, mismo espacio

A pesar de su **formato sobremesa**, esta freidora ofrece prestaciones de freidora de pie. Con **15,4 kW de potencia**, alcanza rápidamente la temperatura de trabajo y la mantiene constante. Su cuerpo de acero inoxidable y grifos de vaciado la hacen fácil de limpiar y mantener.

Con el mismo espacio que una freidora normal, tienes el doble de capacidad y versatilidad. Si tu cocina depende de la fritura en más de un turno, esta es una inversión que amortizas rápido.

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

Evalúa la producción por turno, el número de productos distintos que fríes y la

FREIDORA A GAS FAINCA HR FDG8L8L600S



importancia de no mezclar sabores o aceites. Esta freidora es la solución ideal para quienes trabajan varias elaboraciones a la vez y no quieren perder calidad ni tiempo.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos lo que significa tener solo una freidora y que el aceite se contamine. Con esta, **ganas control, potencia y agilidad.** Además, es robusta, fácil de mantener y fabricada con materiales pensados para la cocina profesional real.

Sobre FAINCA

FAINCA HR diseña y fabrica maquinaria de cocina profesional con un enfoque claro: **resistencia, practicidad y servicio técnico.** Trabajamos con ellos porque sus freidoras están probadas en cientos de cocinas y responden siempre.

¿No estás seguro si necesitas una freidora simple o doble?

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

Ficha técnica:

Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x490x600