



Plancha rectificada para encimera a gas serie 600. Ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería.

Permiten la preparación rápida de alimentos. Cajón recoge-grasa extraíble en la parte frontal. Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificad. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Termopar de seguridad.

Catálogo de planchas industriales

El **Fry-Top FT6006S de FAINCA HR** es una máquina compacta pero muy potente, diseñada para cocinas que necesitan **un rendimiento profesional en formato sobremesa**. Su **placa rectificad de 60 cm** distribuye el calor de forma homogénea y alcanza temperaturas rápidamente gracias a sus **8,1 kW de potencia**.

Pensado para cocineros que trabajan con carnes, pescados, huevos, verduras o incluso masas, el fry-top ofrece una solución polivalente, sencilla de mantener y perfecta para líneas calientes o como apoyo en parrillas y cocinas principales.

Características técnicas de la plancha a gas FT6006S de FAINCA

- **Tipo:** Fry-top sobremesa rectificado
- **Potencia:** 8,1 kW
- **Producción térmica:** 6.966 kcal/h
- **Dimensiones:** 600 x 600 x 400 mm
- **Peso:** 54 kg
- **Fabricante:** FAINCA HR
- **Referencia fabricante:** FT6006S

¿Necesitas una superficie versátil para cocinar de todo?

El fry-top es una herramienta básica en muchas cocinas. Con el modelo **FT6006S**, puedes saltear, sellar o dorar alimentos directamente sobre la placa, sin necesidad de sartenes ni parrillas. Perfecto para líneas calientes, show cooking o como estación de producción flexible.

Plancha para hostelería FT6006S: máxima utilidad con mínima ocupación

Compacto, eficiente y fácil de limpiar. El fry-top sobremesa ocupa **solo 60 cm de ancho**, pero ofrece una potencia digna de modelos mayores. Su superficie rectificadora asegura una cocción uniforme y controlada, sin puntos fríos ni sobrecalentamientos.

El fry-top es plano, sin canalizaciones visibles ni zonas diferenciadas, por lo que puedes usar todo su espacio libremente, ideal para adaptarte a menús cambiantes o cocinas reducidas.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el fry-top que realmente necesitas?

Revisa el tipo de producto que preparas, la cantidad de servicios por hora y si

necesitas equipos de apoyo móviles o integrados en encimeras. Si quieres **un equipo multitarea, que sirva desde desayunos hasta cenas**, este fry-top lo cumple con nota.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es de esas máquinas que **siempre se usan**. Aunque tengas grill, plancha o cocina, el fry-top es ese comodín que saca de apuros y acelera el servicio. Y FAINCA HR lo fabrica con materiales robustos, pensados para durar.

Sobre FAINCA

FAINCA HR diseña maquinaria para cocina profesional con foco en **usabilidad, mantenimiento fácil y alto rendimiento térmico**. Su línea de fry-top es reconocida por chefs y técnicos por su equilibrio entre potencia, diseño y duración.

¿Tienes dudas entre un fry-top o una plancha tradicional?

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x325x600mm.