### PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT6008S





#### Plancha rectificada para encimera a gas serie 600 FAINCA HR FT6008S

Permiten la preparación rápida de alimentos. Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal. Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Termopar de seguridad

## Catálogo de planchas industriales

Si buscas una fry-top de sobremesa, robusta y con alto rendimiento térmico, la FT6008S de FAINCA HR es una de las mejores opciones del mercado. Con una superficie útil de 800 mm, ofrece espacio suficiente para trabajar múltiples raciones a la vez, sin renunciar al control térmico ni al formato compacto.

Gracias a su **placa rectificada**, proporciona una cocción homogénea, rápida y sin pérdidas energéticas, ideal para cocinas profesionales exigentes. Sus **12,5 kW de potencia** aseguran un rendimiento constante, incluso en servicios de alta demanda.

### Características técnicas de la plancha a gas FT6008S de FAINCA

• **Tipo:** Fry-top sobremesa rectificado

### PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT6008S



• Potencia: 12,5 kW

• Producción térmica: 10.750 kcal/h

• **Dimensiones:** 800 x 600 x 400 mm

• **Peso:** 68 kg

• Fabricante: FAINCA HR

Referencia fabricante: FT6008S

## ¿Necesitas una fry-top de mayor capacidad sin ocupar toda la cocina?

Con sus **80 cm de ancho útil**, la **FT6008S** permite cocinar varias preparaciones a la vez sin interferencias. Es perfecta para cocinas que necesitan agilidad, pero no tienen espacio para modelos de gran formato. Compacta, potente y funcional.

# Plancha profesional para hosteleria FT6008S: más capacidad, misma eficiencia

Su placa rectificada facilita el control del calor y mejora el sellado de carnes, pescados o verduras. Además, al ser sobremesa, se adapta a diferentes ubicaciones según el flujo de trabajo. Un auténtico todoterreno en cocinas exigentes.

Al contrario. Una fry-top de 80 cm permite **reducir esperas y ganar fluidez**, incluso con plantillas reducidas o menús amplios. Una inversión que optimiza tu línea caliente desde el primer día.

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

Evalúa el tipo de producto cocinado, la rotación por servicio, la disponibilidad de espacio en tu zona de cocción y si la limpieza debe ser rápida entre usos. **La FT6008S es ideal para ritmos intensivos y preparaciones diversas.** 

### PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT6008S



### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cubre el hueco perfecto: más superficie que una fry-top de 60 cm, pero sin llegar al volumen de 90 cm. Es la medida favorita de muchos chefs que buscan equilibrio entre capacidad, rendimiento y espacio.

#### **Sobre FAINCA**

**FAINCA HR** es una referencia nacional en equipos de cocción para hostelería. Todos sus fry-top están diseñados con materiales resistentes, controles térmicos precisos y formatos adaptables a cualquier cocina profesional.

¿Tienes dudas entre los modelos de 60, 80 o 90 cm?

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

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x325x600mm.