PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT6008SCR





Plancha de cromo duro para encimera a gas serie 600 FAINCA HR modelo FT6008SCR

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

Catálogo de planchas industriales

El **FT6008SCR** de **FAINCA** HR es un fry-top de **sobremesa** con acabado en cromo duro, pensado para cocinas profesionales que necesitan alto rendimiento térmico, facilidad de limpieza y una imagen impecable. Con **800 mm de ancho y 12,5 kW de potencia**, es ideal para cocinas de producción media-alta, showcooking o espacios donde la estética y la higiene son claves.

Su placa cromada evita adherencias, facilita la limpieza y distribuye el calor de forma uniforme. Una solución muy valorada en restaurantes modernos, colectividades o cocinas abiertas al cliente.

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT6008SCR



Características técnicas de la plancha a gas FT6008SCR de Fainca

• Tipo: Fry-top sobremesa con placa de cromo duro

• 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: FT6008SCR

¿Necesitas una fry-top limpia, precisa y de gran superficie?

Si cocinas a la vista del cliente o simplemente buscas facilidad de limpieza, el acabado **cromo duro** es la mejor opción. Además, con **80 cm de superficie útil**, puedes trabajar varias elaboraciones simultáneamente sin interferencias, optimizando tiempo y espacio.

Plancha industrial FT6008SCR: elegancia profesional con máximo rendimiento

El equilibrio perfecto entre tamaño y potencia. Su diseño en **sobremesa** permite integrarla en múltiples configuraciones de cocina, mientras que su superficie cromada refleja limpieza, higiene y profesionalidad. Una inversión que mejora la operativa diaria y la imagen de marca.

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

Debes considerar el nivel de exigencia en limpieza, el volumen de producción, el tipo de cocina (cerrada o abierta al público) y la variedad de alimentos cocinados. La **FT6008SCR** está diseñada para ambientes donde estos factores son prioritarios.

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT6008SCR



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el cromo es garantía de higiene, durabilidad y elegancia en cocina. Y este modelo de 80 cm ofrece una de las mejores relaciones superficie/potencia del mercado. Es versátil, potente y se adapta a cualquier ritmo profesional.

Sobre FAINCA

FAINCA HR fabrica maquinaria de cocción profesional con visión técnica, diseño práctico y materiales de alta durabilidad. Su línea de fry-top cromados está pensada para chefs exigentes que no hacen concesiones entre estética y funcionalidad.

¿Quieres saber si el cromado es para ti?

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

Ficha técnica:

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