PLANCHA HOSTELERIA ELECTRICA FAINCA HR FTE6006SCR





Plancha de cromo duro para encimera eléctrica serie 600 FAINCA HR modelo FTE6006SCR.

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 **Fry-top FTE6006SCR de FAINCA HR** es una plancha eléctrica de **cromo duro** de alto rendimiento, ideal para restaurantes, hoteles y cocinas colectivas que trabajan a ritmo continuo. Con **6,3 kW de potencia** y una **superficie de 600 x 600 mm**, este modelo permite una cocción uniforme, sin llamas abiertas y con la máxima limpieza.

Características técnicas de la plancha eléctrica FTE6006SCR

• Tipo: Fry-top eléctrico de sobremesa

• Superficie: Placa de cromo duro

PLANCHA HOSTELERIA ELECTRICA FAINCA HR FTE6006SCR



• **Dimensiones:** 600 x 600 x 400 mm

• **Peso:** 54 kg

• Potencia: 6,3 kW

Tensión: 380 V / 3 + N

• Fabricante: FAINCA HR

¿Necesitas una fry-top sin llama, precisa y fácil de limpiar?

Si trabajas a diario con carnes, verduras, pescados o tortillas en carta o menú, sabes que una buena plancha marca la diferencia. Este modelo te garantiza control de temperatura, seguridad y un acabado impecable, sin humo, sin carbonilla y sin residuos.

Ideal para cocinas abiertas o de espacios reducidos.

Plancha eléctrica para hostelería FTE6006SCR: cocción precisa, limpieza máxima

Gracias a su **placa de cromo duro**, el calor se reparte de forma homogénea y se mantiene constante. Esto evita quemaduras o zonas frías. Además, su superficie es **muy fácil de limpiar**, ideal para servicios continuos. Con su formato compacto de sobremesa, la puedes integrar en cualquier línea 600.

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

- Tipo de superficie: hierro, cromo duro o acero pulido.
- Dimensiones disponibles en tu cocina.
- Alimentación eléctrica o gas.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento.

PLANCHA HOSTELERIA ELECTRICA FAINCA HR FTE6006SCR



• Volumen de servicio: no es lo mismo una taberna que un hotel.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que una mala plancha es una pesadilla, y con esta no vas a fallar.

Es la elección perfecta si buscas **rendimiento, higiene y control térmico** en cocina profesional.

Ideal para parrilleros exigentes o cocinas abiertas.

Sobre FAINCA

FAINCA HR es especialista en maquinaria para cocinas de alto ritmo. Fabricación nacional, experiencia contrastada y maquinaria que responde. **En EquipoH confiamos plenamente en sus fry-tops.**

¿Tienes dudas sobre si esta fry-top se adapta a tu carta o espacio?

Escríbenos por el chat, te asesoramos con criterio. No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

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