



Plancha a gas de cromo duro fondo 600 y con mueble Fainca HR FT6006ECR con 2 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

Modelos de planchas industriales a gas

La **FT6006ECR** de **FAINCA HR** es una **fry-top a gas con placa de cromo duro** diseñada para cocinas que no pueden parar. Si trabajas en cocinas con mucho servicio diario, necesitas una plancha que aguante ritmo, que mantenga el calor constante y que sea fácil de limpiar. Esta versión con estructura tipo estante te aporta estabilidad, almacenamiento inferior y una ergonomía superior al modelo sobremesa.

Características técnicas de la plancha a gas FT6006ECR de FAINCA

- **Tipo:** Fry-top a gas con estructura
- **Superficie:** Placa cromo duro

- **Dimensiones:** 600 x 600 x 945 mm
- **Peso:** 73 kg
- **Potencia:** 8,1 kW
- **Combustible:** Gas
- **Fabricante:** FAINCA HR

¿Necesitas una plancha de gas compacta pero potente?

Cuando vas justo de espacio pero no puedes renunciar al rendimiento, este modelo es **tu mejor aliado**.

Ideal para chefs que trabajan en cocinas con alto volumen pero poco margen de maniobra.

Te permite cocinar con precisión, sin recalentamientos ni zonas frías.

Plancha industrial a gas FT6006ECR: estabilidad profesional en un formato contenido

Con su estructura de estantería, esta fry-top te da **orden, espacio y seguridad**, todo en uno.

La placa de cromo duro distribuye el calor de forma uniforme, permite cocinar sin que los alimentos se peguen y facilita una limpieza rápida con espátula o hielo.

Es perfecta para carnes, pescados, vegetales y platos de carta continua.

Porque estás pagando por cromo duro, estructura incluida y potencia real.

No es una fry-top de batalla, es una herramienta de trabajo profesional.

Y lo notarás desde el primer servicio.

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

- Dimensiones de la cocina y espacio disponible.
- Tipo de energía: gas o electricidad.

- Potencia necesaria según el volumen de servicio.
- Tipo de placa: hierro, acero o cromo duro.
- Necesidad de base: sobremesa o con estantería.
- Capacidad de limpieza y mantenimiento diario.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el cromo duro **marca la diferencia en la durabilidad y la higiene**, y la estructura inferior añade comodidad sin tener que invertir en muebles aparte.

Perfecta para el chef que quiere cocina limpia, rápida y potente.

Sobre FAINCA

FAINCA HR fabrica equipos de cocción robustos, fiables y pensados para durar. Empresa nacional con enfoque profesional y experiencia técnica.

En EquipoH trabajamos con ellos porque sabemos que cumplen.

¿Dudas entre esta y otra fry-top?

Escríbenos en el chat y lo decidimos contigo.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x600x945 mm.