



Plancha de cromo duro eléctrica de fondo 750 y con mueble Fainca HR FTE7506ECR con 2 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

Catálogo de planchas industriales

Cuando se necesita rendimiento profesional sin renunciar a la autonomía en la cocina, el **FTE7506ECR de Fainca** es una opción versátil. Su superficie cromada y estructura con estante lo convierten en un equipo de cocción completo, fácil de instalar y perfecto para cocinas donde cada módulo cuenta.

Características técnicas del FTE7506ECR

- **Fabricante:** Fainca
- **Referencia:** FTE7506ECR

- **Tipo:** Fry-top eléctrico con estante
- **Superficie:** cromo duro
- **Medidas:** 600 x 750 x 945 mm
- **Peso:** 92 kg
- **Potencia:** 6,8 kW
- **Tensión:** 380 V / trifásico (3 + N)
- **Uso recomendado:** cocinas de volumen medio, bares, restaurantes, show-cookings, food trucks

¿Necesitas un fry-top versátil y autónomo para cocinas profesionales?

Muchos chefs buscan equipos que no solo rindan bien, sino que se adapten a cocinas modulares o a instalaciones sin encastre. El **FTE7506ECR** responde justo a esa necesidad: potencia eléctrica suficiente, placa cromada que facilita la limpieza y estructura con estante que permite usarlo de forma totalmente independiente.

FTE7506ECR: eficiencia cromada en formato autónomo

Este modelo de 600 mm es ideal para producciones medias donde se cocina mucho, pero también se limpia rápido. La superficie de cromo duro evita la adherencia y mejora la transferencia térmica. Además, su diseño con estante optimiza el uso del espacio y permite tener todo a mano. Perfecto para quienes quieren potencia, autonomía y orden.

Con el **FTE7506ECR**, ganas estructura propia y libertad total para moverlo o reconfigurar tu cocina cuando quieras. Además, su estante inferior es un plus de organización.

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

- **Espacio disponible:** 600 mm de ancho.
- **Tipo de uso:** cocción de carnes, pescados, verduras, producción media.
- **Tipo de superficie:** cromo duro – mejor limpieza e higiene.
- **Instalación:** con estante propio, no requiere encastre.
- **Potencia:** 6,8 kW – más que suficiente para servicio diario intensivo.
- **Tensión:** 380 V / trifásico (3 + N).
- **Ideal para:** cocinas industriales modulares, zonas auxiliares, food trucks.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es robusto, funcional y listo para instalar en cualquier parte de la cocina sin complicaciones. Lo recomendamos a profesionales que valoran la higiene del cromo y necesitan un equipo independiente, potente y de confianza.

Sobre FAINCA

Fainca HR diseña equipos robustos con una excelente relación calidad-precio. Su línea de fry-tops destaca por su modularidad, variedad de acabados y fiabilidad técnica. En EquipoH trabajamos con Fainca por su compromiso con la cocina profesional de verdad.

¿Tienes dudas sobre el tamaño o el tipo de fry-top que mejor se adapta a tu cocina?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a elegir con criterio profesional.

En EquipoH no vendemos por vender: te guiamos con lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x750x945 mm.