



Plancha rectificada para encimera a gas serie 750. Ideal para cualquier tipo de negocio de hosteleria.

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 fry-tops industriales a gas

El **FT7506S de Fainca** es un fry-top a gas de sobremesa con superficie rectificada, diseñado para ofrecer una cocción uniforme y precisa en un formato compacto. Con 10 kW de potencia y una estructura robusta en acero inoxidable, esta plancha profesional permite trabajar a pleno rendimiento sin necesidad de mueble base.

Características técnicas del FT7506S

• Fabricante: Fainca

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT7506S



• Referencia: FT7506S

• Tipo: Fry-top a gas sobremesa

• Superficie: rectificada

• **Medidas:** 600 x 750 x 400 mm

• **Peso:** 67 kg

• Potencia: 10 kW

• Kcal/h: 8.800

• **Uso recomendado:** restaurantes, cocinas móviles, barras calientes, catering, parrillas profesionales

• Material: acero inoxidable

• Instalación: sobremesa, sin necesidad de mueble inferior

• Alimentación: gas natural (consultar para butano/propano)

¿Necesitas una plancha potente sin instalación fija?

La **FT7506S** es ideal para aquellos que necesitan una plancha de alto rendimiento que no requiera obra o mueble específico. Gracias a su diseño en sobremesa, puedes instalarla directamente en cualquier superficie de trabajo resistente. Perfecta para cocinas temporales, food trucks o cocinas de apoyo.

FT7506S: la plancha que rinde donde la pongas

Su superficie rectificada permite una distribución del calor uniforme y una cocción más controlada. El acabado robusto facilita su limpieza, mientras que sus 10 kW aseguran la potencia necesaria para carnes, pescados y vegetales sin pérdida de temperatura.

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT7506S



Este modelo está pensado para uso intensivo. Su potencia y superficie de cocción están diseñadas para responder a demandas profesionales, sin comprometer estabilidad ni eficiencia.

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

- Tipo de cocinado principal (carne, pescado, vegetales...).
- Frecuencia de uso y volumen de producción.
- Espacio disponible en la cocina.
- Tipo de superficie (lisa, rayada o rectificada).
- ¿Necesitas instalación fija o buscas una solución portátil?
- Tipo de gas disponible (natural, butano, propano).

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **FT7506S** es una de las planchas más equilibradas del catálogo Fainca: potente, robusta y fácil de instalar. La recomendamos especialmente para cocinas que necesitan versatilidad, como caterings, food trucks o cocinas satélite. **Es una bestia en formato compacto**.

Sobre FAINCA

Fainca HR lleva décadas fabricando maquinaria de cocción robusta, funcional y adaptada a las necesidades reales del sector horeca. Sus fry-tops están pensados para durar y rendir al máximo incluso en entornos exigentes. En EquipoH confiamos en ellos porque sabemos lo que dan.

¿No sabes si necesitas una plancha sobremesa o empotrada?

Escríbenos por el chat y te ayudamos a elegir la mejor solución para tu cocina.

En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT7506S



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x750x410mm.