



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 planchas industriales a gas

El **FT7504S de Fainca** es el fry-top a gas más compacto de su gama. Con una superficie rectificada de 400 mm de ancho y 5,5 kW de potencia, esta plancha sobremesa está diseñada para quienes necesitan resultados profesionales con el mínimo consumo de espacio. Ideal para cocinas satélite, espacios reducidos, food trucks y barras calientes.

Características técnicas de la placha industrial FT7504S

• Fabricante: Fainca

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT7504S



• Referencia: FT7504S

• Tipo: Fry-top a gas sobremesa

• Superficie: rectificada

• **Medidas:** 400 x 750 x 400 mm

• **Peso:** 45 kg

• Potencia: 5,5 kW

• Kcal/h: 4.730

 Uso recomendado: bares, restaurantes pequeños, cocinas auxiliares, cocinas móviles

• Material: acero inoxidable

• Instalación: sobremesa, sin mueble base

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

¿Necesitas una plancha profesional en muy poco espacio?

El modelo **FT7504S** está pensado para sacar el máximo rendimiento en cocinas donde cada centímetro cuenta. Su diseño en sobremesa permite instalarla fácilmente sobre mesas inox o muebles modulares. Perfecta para cocción directa en el punto de servicio o producción auxiliar.

FR-TOP FT7504S: potencia profesional en formato reducido

Con sus 5,5 kW de potencia y superficie rectificada, esta plancha ofrece un rendimiento sorprendente para su tamaño. Calentamiento uniforme, mantenimiento sencillo y

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT7504S



construcción robusta. Compacta, sí, pero diseñada para uso intensivo.

FT7504S es ideal como primera plancha en espacios reducidos o como apoyo en cocinas grandes. Su rendimiento y temperatura de trabajo están pensados para servicio continuo. Si necesitas más capacidad, puedes combinarla con otras unidades modulares de la misma serie.

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

- Ancho útil disponible sobre la mesa de trabajo.
- Tipo de cocción principal: carnes, pescados, vegetales...
- Frecuencia de uso y volumen diario.
- Tipo de gas disponible y normativa local.
- Necesidad de superficie lisa o ranurada.
- ¿Uso fijo o desplazable? ¿Interior o terraza?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **FT7504S** es una plancha que sorprende por su rendimiento. En EquipoH la recomendamos a quienes buscan una máquina fiable, compacta y funcional. Sabemos que en cocinas pequeñas no hay margen de error, y esta plancha cumple sin excusas.

Sobre FAINCA

Fainca HR es una marca especializada en cocción industrial con gran presencia en cocinas profesionales de toda España. Con una clara orientación al sector horeca, sus fry-tops están diseñados para durar y rendir en condiciones reales. En EquipoH los conocemos bien y sabemos que responden.

¿Tienes poco espacio y no sabes qué plancha elegir?

Escríbenos por el chat y lo vemos contigo.

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT7504S



En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400 x 750 x 410 mm.