



Plancha a gas de fondo 750 y con mueble Fainca HR FT7504E con 2 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

Catálogo de planchas industriales a gas

El **FT7504E de Fainca** es un fry-top a gas con estructura de estante, diseñado para funcionar de forma autónoma sin necesidad de mueble adicional. Con una potencia de 5,5 kW y superficie rectificada, es ideal para cocinas que requieren una plancha potente y práctica, especialmente en espacios donde no se dispone de mesa de trabajo continua.

Características técnicas de la plancha a gas FT7504E de FAINCA

• Fabricante: Fainca

• Referencia: FT7504E

PLANCHA A GAS FAINCA HR FT7504E



• Tipo: Fry-top a gas con estante

• Superficie: rectificada

• **Medidas:** 400 x 750 x 845 mm

• **Peso:** 64 kg

• Potencia: 5,5 kW

• Kcal/h: 4.730

• **Uso recomendado:** cocinas profesionales con necesidad de plancha independiente, food trucks, eventos, terrazas cubiertas

• Material: acero inoxidable

• Instalación: con estante propio, sin necesidad de mesa externa

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

¿Necesitas una plancha con estructura propia lista para usar?

El modelo **FT7504E** resuelve el problema de falta de muebles o encimeras. Al incluir su propio estante de apoyo, es ideal para ubicaciones donde se requiere movilidad o montaje rápido. Solo necesitas una toma de gas y ya puedes empezar a cocinar.

Plancha a gas FT7504E: compacta, autónoma y de alto rendimiento

Gracias a su superficie rectificada y su diseño vertical, esta plancha ocupa muy poco espacio pero entrega resultados profesionales. Ideal para parrillas rápidas, snack bars, o zonas de producción auxiliar. Su altura de trabajo es ergonómica y su estructura facilita la limpieza.

Si no tienes una mesa preparada o necesitas moverla de sitio, **FT7504E es más versátil**. Su estante integrado evita instalaciones y permite máxima autonomía.



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

- ¿Tienes estructura o encimera para colocar una plancha sobremesa?
- ¿Cuánto volumen vas a cocinar por turno?
- ¿Prefieres superficie rectificada, lisa o ranurada?
- ¿Necesitas movilidad o es una instalación fija?
- Tipo de gas disponible y condiciones del espacio.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el **FT7504E** ofrece lo mejor de dos mundos: rendimiento profesional y estructura autónoma. Lo recomendamos para quienes necesitan una plancha rápida de instalar, compacta y lista para producir desde el primer minuto. **Ideal para setups móviles o zonas de refuerzo.**

Sobre FAINCA

Fainca HR es una firma consolidada en el mercado de cocción profesional. Sus frytops están presentes en cocinas de toda España y son sinónimo de robustez y fiabilidad. En EquipoH confiamos en ellos porque sus máquinas rinden y duran.

¿No sabes si te conviene una plancha con o sin estante?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a decidir.

En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x750x945 mm.