



Plancha a gas de fondo 750 y con mueble Fainca HR FT7506E con 2 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

Catálogo de planchas industriales a gas

El **FT7506E de Fainca** es un fry-top de gas con estructura de estante integrada y superficie rectificada de 600 mm. Su potencia de 10 kW y construcción sólida lo convierten en una opción excelente para cocinas con producción media-alta que necesitan autonomía y rendimiento continuo. Ideal para líneas calientes, producción de carnes, verduras y servicio de cocina rápida.

Características técnicas de la plancha industrial FT7506E

• Fabricante: Fainca

• Referencia: FT7506E

PLANCHA A GAS FAINCA HR FT7506E



• Tipo: Fry-top a gas con estante

• Superficie: rectificada

• **Medidas:** 600 x 750 x 845 mm

• **Peso:** 90 kg

• Potencia: 10 kW

• Kcal/h: 8.600

 Uso recomendado: cocinas de restaurante, cafeterías, obradores, show cooking, producción media-intensiva

• Material: acero inoxidable

Instalación: autónoma, con estante incluido

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

¿Necesitas una plancha profesional con soporte propio?

El modelo **FT7506E** está diseñado para ofrecer una solución completa: no necesitas muebles externos, ya que su estructura metálica es sólida, segura y estable. Solo conéctala a la línea de gas y empieza a trabajar. Ideal para quienes buscan rapidez de instalación y máxima funcionalidad.

Plancha a gas FT7506E: productividad constante y sin complicaciones

La plancha rectificada permite una cocción homogénea, con una superficie de trabajo de 600 mm pensada para agilizar servicios de cocina sin cortes. Su estructura facilita la limpieza inferior, evita acumulaciones y aporta orden al entorno de trabajo.

La **FT7506E** está diseñada para entornos fijos, pero es mucho más ligera y móvil que una cocina mural. Además, se puede integrar en líneas modulares o desplazar si es

PLANCHA A GAS FAINCA HR FT7506E



necesario gracias a su estructura independiente.

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

- ¿Tienes superficie de apoyo o necesitas una unidad con estante?
- Tipo de producción diaria (volumen y tipo de alimentos).
- ¿Prefieres superficie rectificada por su mantenimiento fácil?
- ¿Trabajas con gas natural o necesitas adaptar a butano/propano?
- Espacio libre en línea caliente o como estación independiente.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el **FT7506E** es una solución fiable, equilibrada y lista para entrar en cocina desde el primer día. Potente, fácil de limpiar, autónoma y fabricada con materiales resistentes. En EquipoH la recomendamos especialmente para cocinas que no quieren depender de instalaciones externas.

Sobre FAINCA

Fainca HR es una de las firmas más sólidas en maquinaria de cocción nacional. Con soluciones duraderas y funcionales, sus productos son habituales en cocinas que trabajan duro. En EquipoH lo sabemos de primera mano: sus fry-tops no fallan.

¿Dudas entre un fry-top con o sin estante?

Escríbenos al chat y lo resolvemos contigo. En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

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