



Plancha a gas de fondo 750 y con mueble Fainca HR FT7508E con 2 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

Catálogo de planchas industriales a gas

El **FT7508E de Fainca** representa el máximo rendimiento dentro de los fry-tops con estante. Con una superficie rectificada de 800 mm, potencia de 15,5 kW y una estructura sólida de 112 kg, está diseñado para cocinas que trabajan sin descanso. Perfecto para restaurantes de volumen, asadores, caterings y grandes colectividades.

Características técnicas de la plancha a gasFT7508E de FAINCA

• Fabricante: Fainca

• Referencia: FT7508E

PLANCHA A GAS FAINCA HR FT7508E



• Tipo: Fry-top a gas con estante

• Superficie: rectificada

• **Medidas:** 800 x 750 x 845 mm

• **Peso:** 112 kg

• Potencia: 15,5 kW

• Kcal/h: 13.330

 Uso recomendado: cocinas industriales, colectividades, cocinas centrales, producciones en continuo

• Material: acero inoxidable

Instalación: estructura autónoma con estante

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

¿Necesitas una plancha de gran formato lista para rendir?

El **FT7508E** está diseñado para dar respuesta a servicios exigentes: producción continua, cocción simultánea de piezas grandes y máxima estabilidad térmica. Su estructura con estante lo convierte en una solución todo en uno para quien busca potencia sin preocuparse por instalaciones externas.

Plancha industrial a gas FT7508E: producción sin límites en cocina profesional

Gracias a sus 15,5 kW de potencia, esta plancha alcanza altas temperaturas de forma uniforme en toda su superficie. El acero rectificado garantiza una cocción homogénea, ideal para carnes, pescados y vegetales. Además, su diseño robusto soporta el trabajo diario más exigente sin pérdida de rendimiento.

Es una máquina grande, sí, pero si tu volumen lo requiere, es mejor pasarse que

PLANCHA A GAS FAINCA HR FT7508E



quedarse corto. Esta plancha te permitirá cocinar más rápido, mantener temperaturas estables y mejorar el flujo de trabajo. Y al tener estante incluido, no necesitas encimera auxiliar.

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

- Número de raciones por servicio y producción simultánea.
- Si dispones de mobiliario de apoyo o necesitas estructura propia.
- Tipo de producto: si trabajas muchas carnes, te conviene una rectificada potente.
- ¿Espacio fijo o zona con movilidad reducida?
- Tipo de gas disponible (natural, butano o propano).

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el **FT7508E** es una de las mejores inversiones si buscas rendimiento y autonomía. Plancha potente, estable, duradera y con estructura completa. Lo recomendamos para cocinas que no pueden fallar en los picos de producción. **Lo hemos instalado en colectividades con excelente feedback.**

Sobre FAINCA

Fainca HR diseña maquinaria de cocción para hostelería profesional con estándares de durabilidad, potencia y funcionalidad. Sus productos están presentes en miles de cocinas en España, y en EquipoH los recomendamos porque sabemos que están pensados para el día a día real.

¿Tienes volumen alto y necesitas plancha con garantía?

Escríbenos al chat y te asesoramos sin compromiso. En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x750x945 mm.