



Plancha de cromo duro rectificada para encimera eléctrica 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

El **FT7504SCR de Fainca** es un fry-top a gas con formato sobremesa y placa cromada. Su diseño compacto de 400 mm de ancho lo hace perfecto para cocinas con espacio limitado o como módulo adicional de cocción. Con una potencia de 5,5 kW y superficie de cromo duro, ofrece una cocción más limpia y con menor adherencia, ideal para pescados, verduras o platos delicados.

Características técnicas de la plancha a gas FT7504SCR

• Fabricante: Fainca

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT7504SCR



• Referencia: FT7504SCR

• Tipo: Fry-top sobremesa a gas

• Superficie: cromo duro

• **Medidas:** 400 x 750 x 400 mm

• **Peso:** 45 kg

• Potencia: 5,5 kW

• Kcal/h: 4.730

• **Uso recomendado:** cocina profesional con platos delicados, show cooking, producción de alimentos sin grasas añadidas

• Instalación: sobremesa

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

• **Ventaja diferencial:** limpieza muy fácil, mayor higiene, excelente transferencia térmica

¿Necesitas una plancha sobremesa para cocina fina y sin complicaciones?

Con la **FT7504SCR** puedes trabajar con ingredientes delicados como pescados o verduras sin que se peguen ni se resequen. Es ideal para entornos donde la presentación y el punto de cocción son prioritarios. Su diseño sobremesa te permite integrarla fácilmente en cualquier encimera.

Plancha industrial FT7504SCR: precisión, higiene y tamaño compacto

Gracias a su superficie cromada, el calor se distribuye de forma uniforme y se evitan

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT7504SCR



acumulaciones de residuos o grasas adheridas. Además, su limpieza es rápida y sencilla, lo que la convierte en una opción ideal para cocinas que priorizan orden, presentación y eficiencia.

Requiere una mínima atención, pero a cambio tendrás una superficie más higiénica, de fácil limpieza y con menor desgaste. **Es perfecta para preparaciones sin grasa o para mantener una estética impecable.**

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

- ¿Prefieres superficie de hierro o cromo según el tipo de producto?
- ¿Necesitas sobremesa o con estructura propia?
- Tipo de cocción: delicada, grasa, rápida, intensa.
- ¿Cuánto espacio tienes disponible?
- ¿Es un módulo complementario o será principal?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **FT7504SCR** está pensada para cocinas que cuidan los detalles. La superficie cromada eleva el nivel de la cocción y mejora el entorno de trabajo. En EquipoH la recomendamos para chefs que valoran precisión y limpieza ante todo.

Sobre FAINCA

Fainca HR tiene décadas de experiencia en equipamiento de cocción profesional. Su gama de fry-tops incluye superficies cromadas y rectificadas para adaptarse a todo tipo de cocina. En EquipoH confiamos en ellos por su solidez, acabados y garantías.

¿No tienes claro si necesitas una superficie cromada o rectificada?

Escríbenos y lo vemos juntos. En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR FT7504SCR



Ficha técnica:

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