



Plancha de cromo duro 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 fry-tops sobremesa a gas

El **FT7506SCR de Fainca** es un fry-top a gas con acabado cromado, pensado para cocinas que trabajan con intensidad y necesitan una cocción controlada, precisa y limpia. Gracias a su formato sobremesa y su superficie de 600 mm, es perfecto como estación de cocción principal o auxiliar, integrándose fácilmente en cualquier encimera.

### Características técnicas de la plancha a gas FT7506SCR

• Fabricante: Fainca



• Referencia: FT7506SCR

• **Tipo:** Fry-top sobremesa a gas

• Superficie: cromo duro

• **Medidas:** 600 x 750 x 400 mm

• **Peso:** 67 kg

• Potencia: 10 kW

• Kcal/h: 8.800

 Uso recomendado: cocina profesional con alto ritmo de servicio, cocción limpia, carnes, pescados, verduras

• Instalación: sobremesa

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

• **Ventaja diferencial:** excelente limpieza, menor adherencia, cocción más suave v controlada

# ¿Necesitas una plancha profesional que combine potencia y limpieza?

La **FT7506SCR** te ofrece un equilibrio ideal entre potencia (10 kW) y facilidad de limpieza. Su superficie cromada es ideal para productos sensibles, y su formato sobremesa permite integrarla en cualquier cocina sin necesidad de estructura propia.

## Plancha industrial FT7506SCR: cocción precisa con mínimo esfuerzo de mantenimiento

La plancha de cromo duro garantiza una cocción homogénea, con menor necesidad de grasas adicionales. Perfecta para mantener el producto limpio, sin residuos ni manchas



que alteren el sabor o la textura. Ideal para cocina exigente y presentaciones impecables.

El cromo es más delicado que el acero, pero si se trata con los utensilios adecuados (espátulas de goma o inox redondeado), se mantiene como nuevo durante años. A cambio, te llevas una superficie más higiénica, sin adherencias y muy fácil de limpiar.

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

- ¿Prefieres superficie de hierro o de cromo según tus platos principales?
- ¿Tienes encimera libre para sobremesa o prefieres estructura independiente?
- ¿Cuál es tu nivel de producción?
- ¿Cocinas productos delicados, como pescados, huevos o verduras frescas?
- Tipo de gas disponible: natural o GLP (butano/propano).

#### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **FT7506SCR** cumple todos los requisitos de una cocina exigente: potencia, facilidad de uso, superficie higiénica y resultados consistentes. En EquipoH lo recomendamos especialmente para cocinas abiertas, showcooking o entornos que priorizan la limpieza.

#### **Sobre FAINCA**

**Fainca HR** es uno de los fabricantes más fiables del sector de cocción industrial. Especialistas en fry-tops, planchas y cocinas profesionales, ofrecen soluciones duraderas y bien pensadas. En EquipoH colaboramos con ellos por su seriedad y calidad constante.

¿Buscas una plancha cromada con la que marcar la diferencia?

Escríbenos y te ayudamos a decidir. En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.



#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x750x410mm.