PLANCHA A GAS DE CROMO DURO FAINCA HR FT7504ECR





Plancha a gas de fondo 750 y con mueble Fainca HR FT7504ECR con 2 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

Catálogo de planchas industriales

El **FT7504ECR** es un fry-top a gas con superficie de cromo duro y estructura estante incorporada. Su diseño compacto de 400 mm de ancho lo convierte en la elección perfecta para cocinas pequeñas o como estación auxiliar de cocción rápida. Robusto, higiénico y siempre listo.

Características técnicas de la plancha industrial FT7504ECR

• Fabricante: Fainca

• Referencia: FT7504ECR

PLANCHA A GAS DE CROMO DURO FAINCA HR FT7504ECR



• Tipo: Fry-top a gas con estante

• Superficie: cromo duro

• **Medidas:** 400 x 750 x 945 mm

• **Peso:** 64 kg

• Potencia: 5,5 kW

• Kcal/h: 4.730

• Instalación: con estructura (estante)

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

 Uso recomendado: food trucks, cocinas pequeñas, estaciones móviles, desayunos, showcooking

• Ventajas clave: tamaño compacto, diseño autónomo, superficie higiénica

¿Necesitas una plancha con estructura propia y sin complicaciones?

Si no tienes encimera libre o prefieres una solución autónoma que puedas mover y colocar fácilmente, el **FT7504ECR** lo hace posible. No necesitas mesa neutra ni soporte adicional: viene listo para instalar y cocinar.

FT7504ECR: higiene profesional en el mínimo espacio

Con solo 400 mm de ancho, este modelo ofrece una superficie cromada de gran rendimiento, ideal para productos delicados. El cromo evita adherencias y facilita una limpieza rápida, algo esencial cuando se trabaja en espacios compartidos o visibles al público.

PLANCHA A GAS DE CROMO DURO FAINCA HR FT7504ECR



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

- ¿Tu cocina tiene espacio para sobremesa o necesitas un equipo con patas y estante?
- ¿El producto a cocinar necesita superficie cromada (menos grasa, más limpieza)?
- ¿Cuántas raciones simultáneas necesitas producir?
- ¿Tienes acceso a gas natural o butano?
- ¿Cuál es el uso diario: desayuno, línea caliente, cocina central?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el **FT7504ECR** da una solución compacta pero potente, con la calidad del cromo duro y sin necesidad de mueble extra.

En EquipoH lo prescribimos para negocios ágiles, con poco espacio pero alta exigencia.

Sobre FAINCA

Fainca HR lleva décadas ofreciendo soluciones de cocción adaptadas a las necesidades reales del canal HORECA. Fabricación nacional, estructura robusta y piezas fáciles de mantener. Es nuestra marca de referencia en fry-tops desde hace años.

¿Buscas una plancha lista para trabajar desde el minuto uno, sin montar nada?

Escríbenos al chat y te guiamos paso a paso. En EquipoH solo recomendamos lo que sabemos que rinde.

Ficha técnica:

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