#### PLANCHA A GAS DE CROMO DURO FAINCA HR FT7506ECR





Plancha de cromo duro a gas de fondo 750 y con mueble Fainca HR FT7506ECR con 2 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

### Catálogo de planchass industriales

Si buscas un fry-top profesional con base incorporada y superficie cromada para cocción limpia y controlada, el **FT7506ECR** es la opción ideal. Con 600 mm de ancho, 10 kW de potencia y 90 kg de estructura robusta, es perfecto para cocinas de alto rendimiento que valoran tanto la funcionalidad como la presentación.

### Características técnicas de la plancha a gas FT7506ECR

• Fabricante: Fainca

• Referencia: FT7506ECR

## PLANCHA A GAS DE CROMO DURO FAINCA HR FT7506ECR



• **Tipo:** Fry-top a gas con estante

• Superficie: cromo duro

• **Medidas:** 600 x 750 x 945 mm

• **Peso:** 90 kg

• Potencia: 10 kW

• Kcal/h: 8.600

• Instalación: con estructura estante

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

- Aplicaciones ideales: cocinas a la vista, espacios reducidos, cocción de carnes, pescados y vegetales
- **Ventajas destacadas:** limpieza sencilla, estética profesional, estructura estable

### ¿Necesitas una plancha profesional con estética impecable?

El **FT7506ECR** está diseñado para chefs y responsables de cocina que quieren una solución práctica, duradera y con buen aspecto. El acabado cromado no solo facilita la limpieza: también evita que los alimentos se adhieran, mejora la cocción sin grasas y da una imagen impecable ante el cliente.

# Plancha industrial FT7506ECR: ideal para cocinas funcionales sin instalación adicional

Este modelo integra estructura y placa en una sola unidad. No necesitas mesa ni soporte adicional. Llega, se conecta y cocina. Lo recomendamos como pieza central en líneas calientes o para cocinas con necesidad de equipos móviles y flexibles.

El cromo te ahorra tiempo de limpieza, mejora la cocción delicada (como pescados y huevos) y tiene una estética mucho más higiénica. En cocinas visibles, esta inversión

### PLANCHA A GAS DE CROMO DURO FAINCA HR FT7506ECR



se nota en la experiencia del cliente.

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

- El tipo de superficie: rectificada para potencia bruta, cromada para limpieza e imagen.
- Tamaño de la zona de cocción: 600 mm es ideal para media producción.
- Tipo de instalación: ¿necesitas sobremesa o estructura independiente?
- Suministro: confirma si usas gas natural o GLP.
- Nivel de uso: intensivo, continuo o puntual según tu carta.

#### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el **FT7506ECR** es un equipo versátil, equilibrado en tamaño, con una excelente superficie de cocción y una estructura resistente. En EquipoH lo recomendamos para negocios que combinan estética, eficiencia e higiene.

#### Sobre FAINCA

**Fainca HR** es sinónimo de calidad profesional en equipos de cocción. Sus fry-tops son robustos, fiables y están pensados para cocinas que no paran. Llevamos años recomendando su línea y nuestros clientes repiten.

¿Quieres una plancha lista para trabajar y dar la cara en cocinas abiertas? Habla con nuestro equipo en el chat y te ayudamos a elegir con criterio. En EquipoH prescribimos rendimiento, no marcas al azar.

#### Ficha técnica:

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