PLANCHA A GAS DE CROMO DURO FAINCA HR FT7508ECR





Plancha 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 planchas profesionales con estante

El **FT7508ECR** de Fainca es un fry-top de gama industrial preparado para ofrecer el máximo rendimiento en cocinas con producción intensa. Su superficie de cromo duro, su potencia de 15,5 kW y su ancho de 800 mm lo convierten en una plancha de cocción profesional y versátil. Además, incorpora estructura estante para un montaje inmediato y autónomo.

Características técnicas de la plancha con estante FT7508ECR

• Fabricante: Fainca

• Referencia: FT7508ECR

PLANCHA A GAS DE CROMO DURO FAINCA HR FT7508ECR



• **Tipo:** Fry-top a gas con estante

• Superficie: cromo duro

• **Medidas:** 800 x 750 x 945 mm

• **Peso:** 112 kg

• Potencia: 15,5 kW

• Kcal/h: 13.330

• Instalación: estructura independiente

- Uso ideal: cocinas profesionales, hoteles, colectividades, restaurantes con alta rotación
- Ventajas clave: máxima capacidad, cocción homogénea, estética premium, fácil limpieza

¿Necesitas una plancha potente, cromada y sin instalación compleja?

El modelo **FT7508ECR** es ideal para cocinas donde el espacio no es un problema y la producción no para. Gracias a su ancho de 800 mm y su superficie cromada, puedes cocinar varios productos simultáneamente sin contaminación de sabores, sin que se pequen, y con limpieza inmediata.

Plancha a gas de cromo FT7508ECR: la plancha de gran formato que da la talla

Este modelo es la solución profesional cuando el volumen de servicio exige una plancha grande y robusta. Su base con estante metálico lo hace funcional y autónomo. No necesitas más que conectarlo a la toma de gas para empezar a trabajar.

El **cromo duro**, el tamaño y la potencia la convierten en una herramienta de precisión que te ahorra tiempo de limpieza, evita recalentamientos y mejora la experiencia de

PLANCHA A GAS DE CROMO DURO FAINCA HR FT7508ECR



cocción. El coste se amortiza muy rápido en cocinas de volumen.

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

- Tamaño de cocción: 800 mm te permite cocinar varios productos al mismo tiempo.
- Tipo de acabado: el cromo es ideal para cocinas abiertas y uso frecuente.
- Forma de instalación: con estructura estante, listo para montar y trabajar.
- Potencia necesaria según tu tipo de carta: 15,5 kW es óptimo para servicio continuo.
- Tipo de gas: asegúrate de si necesitas natural o propano.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es la versión de alto rendimiento que muchos buscan pero pocos conocen. Gran superficie, gran potencia, estructura estable y estética profesional.

En EquipoH lo recomendamos a chefs que necesitan productividad, limpieza rápida y cero complicaciones.

Sobre FAINCA

Fainca HR es uno de los fabricantes nacionales con mayor fiabilidad en equipos de cocción. Su gama de fry-tops es conocida por su durabilidad, potencia y acabados de calidad. En EquipoH llevamos años prescribiéndolos por su gran respuesta en cocina real.

¿Buscas una plancha profesional con potencia, estética y que no te dé problemas? Habla con nosotros en el chat y te ayudamos a decidir bien.

En EquipoH no vendemos por vender: seleccionamos lo que funciona.

Ficha técnica:

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