



Plancha de cromo duro rectificada para encimera eléctrica serie 750. Ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería.

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

En cocinas donde la limpieza, el aspecto estético y la durabilidad del equipo son tan importantes como la potencia, el **FTE7504SCR de Fainca** se posiciona como una solución excelente. Su superficie de cromo duro reduce la adherencia, facilita la limpieza y mejora la higiene.

Características técnicas del FTE7504SCR

- **Fabricante:** Fainca

- **Referencia:** FTE7504SCR
- **Tipo:** Fry-top eléctrico sobremesa
- **Superficie:** cromada (cromo duro)
- **Medidas:** 400 x 750 x 400 mm
- **Peso:** 47 kg
- **Potencia:** 4,5 kW
- **Tensión:** 380 V / trifásico (3 + N)
- **Acabado:** superficie lisa cromada de alta calidad
- **Uso recomendado:** para restaurantes, cocinas a la vista y menús plancha delicados

¿Te preocupa la limpieza tras cada servicio?

Entonces el cromo es tu aliado. La placa cromada de este modelo es mucho más fácil de limpiar que una placa rectificada estándar. Además, es perfecta para preparaciones delicadas como pescados, verduras y carnes sin quemaduras.

FTE7504SCR: cocina limpia, servicio rápido

Este modelo se convierte en el mejor amigo de las cocinas que no paran. Su placa de 400 mm permite producción ajustada a cocinas pequeñas o como módulo auxiliar de líneas más amplias. El cromo ayuda a mantener tu cocina más limpia y rápida en cada turno.

El cromo no solo es más higiénico, sino que facilita el deslizamiento de los alimentos y su limpieza, lo que a la larga ahorra tiempo y dinero.

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

necesitas?

- **Tipo de placa:** el cromo es ideal si se prioriza limpieza y cocinado suave.
- **Medidas:** 400 mm de ancho, formato sobremesa.
- **Producción:** recomendado para volumen bajo-medio o como complemento.
- **Tensión eléctrica:** 380 V trifásico (3 + N).
- **Perfil del usuario:** cocinas que preparan plancha en continuo, showcooking, locales abiertos al público.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el cromado no es solo estética: es funcionalidad pura. Este modelo lo hemos instalado en cocinas con mucho ritmo que quieren agilidad postservicio. Ideal también para cocinas abiertas al público o donde el equipo está siempre a la vista.

Sobre FAINCA

Fainca HR fabrica con visión profesional y materiales duraderos. Sus fry-tops están pensados para durar, incluso con un uso intenso. En EquipoH confiamos en ellos por su consistencia en calidad y postventa.

¿Tienes dudas entre placa rectificada o cromada?

Escríbenos por el chat y lo valoramos juntos según el tipo de cocina que estás montando.

Ficha técnica:

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