



Plancha eléctrica de fondo 750 y con mueble Fainca HR FTE7504ECR con 2 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

Modelos de planchas industrial

En espacios de cocina reducidos o de montaje modular, disponer de un fry-top profesional con estructura propia facilita mucho el trabajo. El **FTE7504ECR de Fainca** está diseñado para integrarse de forma independiente gracias a su estante inferior. Además, su superficie cromada de 400 mm garantiza higiene, cocción uniforme y fácil limpieza.

Características técnicas del FTE7504ECR

- **Fabricante:** Fainca
- **Referencia:** FTE7504ECR

- **Tipo:** Fry-top eléctrico con estante
- **Superficie:** cromo duro
- **Medidas:** 400 x 750 x 945 mm
- **Peso:** 66 kg
- **Potencia:** 4,5 kW
- **Tensión:** 380 V / trifásico (3 + N)
- **Uso recomendado:** cocinas compactas, food trucks, barras calientes, cocinas abiertas

¿Necesitas un fry-top profesional compacto pero completo?

La falta de espacio no debería limitarte. Muchos chefs lidian a diario con cocinas estrechas, donde cada centímetro cuenta. El **FTE7504ECR** nace para resolver este problema: estructura autónoma con estante, potencia suficiente y la garantía higiénica de una placa cromada. Menor superficie, mismo rendimiento.

FTE7504ECR: autonomía y eficiencia en solo 400 mm

Diseñado para quienes buscan una solución independiente, sin necesidad de encastre, este modelo de Fainca permite cocinar con soltura y mantener el área de trabajo ordenada gracias a su estante inferior. Su placa cromada mejora la transferencia de calor y evita que los residuos se adhieran. Perfecto para cocinas donde se cocina mucho... y se limpia rápido

Depende del tipo de servicio. En cocinas rápidas, food trucks o estaciones auxiliares, el tamaño compacto es una ventaja. Y gracias a su gran potencia (4,5 kW) y acabado cromado, rinde como uno grande.

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

- **Tamaño disponible en cocina:** 400 mm es ideal para espacios reducidos o

zonas auxiliares.

- **Tipo de uso:** estaciones de cocción rápida, showcooking, líneas de producción secundaria.
- **Placa cromada:** más higiene, mejor imagen y limpieza rápida.
- **Montaje:** con estructura propia, no requiere encastre.
- **Potencia:** 4,5 kW – eficiente para su tamaño.
- **Tensión:** 380 V trifásico.
- **Perfil ideal:** cocinas con poco espacio o donde se valora la movilidad y limpieza.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es el fry-top de entrada perfecto para cocinas que quieren trabajar bien desde el minuto uno, sin instalaciones complejas. En EquipoH lo recomendamos para barras calientes, zonas de producción rápida y clientes que valoran la practicidad sin sacrificar calidad.

Sobre FAINCA

Fainca HR es sinónimo de robustez y modularidad. Su experiencia desarrollando equipos compactos pero potentes lo convierte en un aliado estratégico para cocinas profesionales. En EquipoH confiamos en Fainca por su fiabilidad técnica y su gama específica para espacios exigentes.

¿Tienes poco espacio pero necesitas un equipo potente?

Escríbenos en el chat y te guiamos para elegir el modelo más eficiente.

En EquipoH, prescribimos lo que sabemos que funciona, sin rodeos.

Ficha técnica:

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