



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.

Modelos de planchas industrial

Plancha de cromo duro a gas de fondo 750 y con mueble Fainca HR FT7506ECR con 2 quemadores.

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Termopar de seguridad.

PLANCHA A GAS DE CROMO DURO FAINCA HR FT7506ECR



- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Plancha de cromo duro
- Medidas: 600x750x945 mm
- Peso: 90 Kg.
- Potencia: 10 KW

Fainca es una marca española con una gran experiencia y recorrido en el sector. Ofrece un producto muy bien acabado y una amplia gama, que te permite componer la cocina profesional ideal para cualquier tipo de negocio, sea un bar, chiringuito, gran restaurante, hotel, o cocina para colectividades.

En EquipoH encontrarás toda las líneas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional líneas rectas con todo tipo de complementos y gamas. Fainca es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Ficha técnica:

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