



FRY-TOP rectificado para encimera a gas serie 900. Ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería.

Permiten la preparación rápida de alimentos. Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal. Palastro de 20 mm. de espesor en acero rectificado. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Termopar de seguridad.

Catálogo de planchas industriales

FRY-TOP para hostelería rectificadas **Fainca HR** modelo **FT9004S** principales características:

- Plancha encimera a gas
- Permite la preparación rápida de alimentos
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal
- Palastro de 20 mm. de espesor en acero rectificado
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.

- Cada quemador dispone de encendido automático.
 - Patas regulables en altura.
 - Palastro soldado por la parte superior.
 - Medidas: 400x930x410 mm.
 - Peso: 57 Kg
 - Potencia: 8,5 Kw
 - kcal/h: 7.310
 - Permiten la preparación rápida de alimentos. Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal. Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificando. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Palastro soldado por la parte superior mediante robot. Válvula termostática en modelos de cromo. Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.

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. ¡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): 400x930x410 mm.