

FRY-TOP A GAS DE ACERO RECTIFICADO CON ESTANTE 400MM LARGO SERIE 900 - HR FAINCA

~~2.160,00€~~ El precio original era: 2.160,00€. 1.620,00€ El precio actual es: 1.620,00€. + IVA



FRY-TOP A GAS DE ACERO RECTIFICADO CON ESTANTE 400MM LARGO SERIE 900 - HR

FAINCA

Modelo: FT9004E

Medidas: 400x930x945 mm.

Peso: 82 Kg.

Potencia: 8,5 KW

kcal/h: 7.310

FRY-TOP A GAS DE ACERO RECTIFICADO CON ESTANTE 400MM LARGO SERIE 900 - HR FAINCA

El **Fry-Top a gas FT9004E** de **HR Fainca**, perteneciente a la **Serie 900**, está diseñado para ofrecer **potencia, durabilidad y rendimiento constante** en cocinas profesionales. Fabricado íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, garantiza una **estructura robusta, resistente a la corrosión y fácil de limpiar**, ideal para entornos de trabajo intensivos como restaurantes, hoteles o caterings.

Su **superficie de cocción de acero rectificado de 20 mm de espesor** proporciona una **excelente distribución del calor**, evitando puntos fríos y asegurando una cocción uniforme y precisa. El acero rectificado permite alcanzar altas temperaturas y mantenerlas estables, ofreciendo una mayor durabilidad frente a deformaciones y un acabado perfecto en **carnes, pescados, verduras o hamburguesas**.

La **FT9004E** dispone de **válvula termostática, piloto de encendido, termopar de seguridad y encendido automático**, lo que garantiza **seguridad, control y fiabilidad** en cada servicio. Además, incorpora un **cajón recoge grasas frontal extraíble**, que facilita las tareas de limpieza diaria.

Su **mueble con estante inferior** aporta un espacio adicional para utensilios o recipientes, optimizando el área de trabajo en la cocina. Las **patas regulables en altura** permiten ajustar el nivel del equipo para asegurar una instalación estable y ergonómica.

Con unas dimensiones de **400 x 930 x 945 mm**, una **potencia total de 8,5 kW** y un **peso aproximado de 82 kg**, la **HR Fainca FT9004E** es una **plancha a gas de acero rectificado con mueble**, perfecta para profesionales que buscan un **fry-top potente, resistente y de fácil mantenimiento**, preparado para un uso continuo y exigente.

Combina **rendimiento térmico, robustez y fiabilidad**, ofreciendo **resultados**

profesionales y una larga vida útil en cualquier cocina industrial.

SKU: FT9004E

Categories: Planchas-Fry Top a Gas