

420.00 €

315.00 €



Consigue la cocina industrial a gas de sobremesa FAINCA HR FG300 con 1 quemador y fondo 500mm. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño. Ideal para cualquier establecimiento hostelero que quiera una cocina reducida pero con grandes prestaciones.

[Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas](#)

Características de la cocina industrial FAINCA HR FG300

Cocina industrial de sobremesa fondo 500mm FAINCA HR FG300 con 1 quemador

Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico. Cuerpo en acero inoxidable. Líneas curvas para facilitar la limpieza. Parrilla superior fundición. Termopar de seguridad.

Toma de gas en la parte trasera. Patas regulables en altura.

Características técnicas de la cocina FAINCA HR FG300:

- Cocina a gas
- Construcción en acero inoxidable.
- Fuego superior de gran rendimiento calorífico niquelado..
- Válvula termostática en el horno
- Parrilla superior fundición.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Medidas:300x500x308mm.
- Quemadores: 5,5 kw
- Peso: 10 Kg.
- Kcal/h: 4.730
- Potencia: 5.5kw

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!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 300x500x308mm.