



Consigue la cocina industrial a gas de sobremesa FAINCA HR CB6F600S con fondo 600mm y 6 quemadores.

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. Tienes toda la línea para componer la cocina perfecta.

Catálogo de cocinas industriales

La **CB6F600S** es una cocina sobremesa a gas de **6 fuegos de 5,5 kW**, diseñada para establecimientos que necesitan máxima potencia sin instalar cocinas de suelo.

Con **33 kW totales**, es una auténtica bestia de cocción en tan solo **600 mm de fondo**, perfecta para cocinas lineales, zonas de producción secundaria o food trucks de alta demanda.

Fabricada por **FAINCA HR**, garantiza fiabilidad, seguridad y rendimiento duradero incluso en ritmos de trabajo exigentes.

Características técnicas de la CB6F600S

- **Tipo:** Cocina sobremesa a gas
- **Número de fuegos:** 6

-
- **Potencia total:** 33 kW
 - **Potencias individuales:** 5,5 kW x6
 - **Dimensiones:** 1200 x 600 x 335 mm
 - **Peso:** 42 kg
 - **Kcal/h:** 28.380
 - **Fabricante:** FAINCA HR
 - **Referencia:** CB6F600S
 - **PVP:** 1.830 €

¿Necesitas una cocina con 6 fuegos, pero no tienes espacio para una de suelo?

Esta cocina está pensada para **profesionales que no paran**, que necesitan cocinar múltiples preparaciones al mismo tiempo sin comprometer la potencia.

Muchos jefes de cocina se enfrentan a servicios donde 4 fuegos se quedan cortos. Esta opción es perfecta si trabajas con alta rotación de menús, platos calientes y mise-en-place exigente.

CB6F600S: potencia real sin ocupar el suelo

Con solo **335 mm de altura** y fondo de **600 mm**, puedes colocarla sobre encimera o mesa de trabajo sin complicaciones.

Ocupa poco, pero **entrega tanto como una cocina de gran formato**. Cada fuego distribuye bien el calor y permite cocinar con ollas y sartenes grandes sin solapamientos.

Además, su chasis de acero inoxidable y mandos resistentes están preparados para un uso intensivo diario.

La **CB6F600S** está pensada para cocinas donde el espacio vertical es más valioso que el horizontal.

Si el espacio en suelo está ocupado por cámaras, hornos o muebles, esta sobremesa **te da todo el fuego sin renunciar a nada.**

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la cocina que realmente necesitas?

- ¿Cuántos fuegos necesitas usar a la vez, en hora punta?
- ¿Tienes el espacio en sobremesa para 1200 mm de ancho y 600 mm de fondo?
- ¿El volumen de producción justifica una cocina de 6 fuegos?
- ¿Tienes acceso seguro a suministro de gas y ventilación?
- ¿Es para cocina central, restaurante con menú del día, eventos o food truck?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque no hay muchas cocinas sobremesa que te den **6 fuegos potentes, bien distribuidos y con fondo reducido.**

La hemos visto funcionar en restaurantes con volumen alto y food trucks exigentes, y **nunca falla.**

Ideal si tienes un segundo punto de cocción o como cocina principal si el espacio es limitado.

Sobre FAINCA

FAINCA HR lleva décadas desarrollando maquinaria de cocción a gas profesional para el canal HORECA.

Sus cocinas son sinónimo de **resistencia, modularidad y excelente relación calidad-precio.**

En EquipoH trabajamos con ellos porque dan garantías, tanto en diseño como en servicio técnico.

¿Tu cocina pide fuego real, pero no puedes meter una cocina de suelo?

Escríbenos y te asesoramos sin compromiso.

En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x600x335mm.