



**Consigue la cocina industrial a gas de sobremesa FAINCA HR CB2F600S con fondo 600mm y2 quemadores.** Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

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

## **Catálogo de cocinas industriales**

En espacios donde cada centímetro cuenta pero el ritmo de producción no afloja, la **cocina CB2F600S de FAINCA HR** ofrece una solución profesional y robusta.

Con **2 fuegos de alta potencia (5,5 kW cada uno)**, esta cocina de sobremesa es perfecta para **producción media** sin comprometer ni calidad ni durabilidad.

Diseñada para cocinas pequeñas, food trucks o zonas auxiliares de apoyo, cumple con creces en rapidez, seguridad y eficiencia.

### **Características técnicas de la cocina sobremesa CB2F600S de FAINCA**

- 
- **Tipo:** Cocina gas de sobremesa
  - **Número de fuegos:** 2
  - **Potencia por fuego:** 5,5 kW
  - **Potencia total:** 11 kW
  - **Dimensiones:** 400 x 600 x 335 mm
  - **Peso:** 21 kg
  - **Fabricante:** FAINCA HR
  - **Referencia:** CB2F600S
  - **Kcal/h:** 9.460

## ¿Necesitas una cocina compacta que rinda como una grande?

Si trabajas en un bar con barra estrecha, un local con cocina abierta, o un food truck, sabes lo que significa el **espacio reducido**.

Pero también sabes que eso no debe restar capacidad. Esta cocina BASIC de 2 fuegos te ofrece **una potencia de 11 kW total**, para poder cocinar sin pausas, con rapidez y sin pérdida de calor.

## Cocina sobremesa industrial CB2F600S: potencia profesional en 40 cm

Una cocina de sobremesa que no parece de sobremesa. Su **estructura robusta**, mandos accesibles y quemadores de gran eficiencia térmica la convierten en una herramienta seria para cocinas exigentes.

Su diseño compacto de **40 cm de ancho** permite ubicarla prácticamente en cualquier encimera.

Además, su **ligereza (21 kg)** facilita transportarla o moverla si es necesario.

**Esta cocina alcanza los 11 kW de potencia**, algo que pocas sobremesas ofrecen.

---

Para uso continuo y servicio rápido, cumple sin esfuerzo.  
Y si necesitas más fuegos, hay versiones modulares de la misma gama.

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

- **Número de fuegos** que usarás simultáneamente
- **Espacio disponible** en tu encimera o mueble
- **Tipo de servicio** (cocina básica, apoyo o principal)
- **Potencia total** compatible con tu sistema de gas
- **Facilidad de limpieza** y movilidad en la cocina

## **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es una cocina que **rinde más de lo que aparenta**.

En bares pequeños o cocinas donde se exige mucho a equipos compactos, esta cocina **resiste, rinde y se limpia fácil**.

Ideal para quien necesita 2 fuegos potentes sin comprometer espacio.

## **Sobre FAINCA**

**FAINCA HR** fabrica desde hace años cocinas profesionales de gas para hostelería en España.

Su gama BASIC destaca por su **resistencia, durabilidad y precios competitivos**, siempre sin renunciar al rendimiento.

En EquipoH confiamos en FAINCA HR por la fiabilidad de sus productos y su atención técnica.

¿Estás buscando una cocina sobremesa fiable y potente para tu cocina?

**Escríbenos y te asesoramos directamente.**

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

---

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x600x335 mm.