



**Consigue la cocina industrial a gas de sobremesa FAINCA HR C2F750S con 2 quemadores.** Ideal para pequeñas cocinas, restaurantes, bares, chiringuitos, campings... cocina profesional de sobremesa de gran potencia y acabados.

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

## Catálogo de cocinas industriales

Cuando necesitas cocinar a fuego alto, rápido y constante, la **cocina de gas C2F750S de FAINCA HR** lo tiene todo: dos quemadores profesionales, potencia total de **15,3 kW** y una construcción pensada para resistir el trabajo diario.

Su diseño sobremesa con **750 mm de fondo** le otorga más capacidad y confort para cazuelas grandes, ideal para restaurantes con un volumen medio-alto de producción.

### Características técnicas de la cocina sobremesa C2F750S de FAINCA

- **Tipo:** Cocina sobremesa a gas

- 
- **Número de fuegos:** 2
  - **Potencia por quemador:** 8,5 kW y 6,8 kW
  - **Potencia total:** 15,3 kW
  - **Dimensiones:** 400 x 750 x 335 mm
  - **Peso:** 29 kg
  - **Kcal/h:** 13.158
  - **Fabricante:** FAINCA HR
  - **Referencia:** C2F750S

## ¿Necesitas una cocina sobremesa de verdad profesional?

Si estás harto de cocinas que “se quedan cortas”, esta cocina es para ti.

Con 15,3 kW de potencia real y un cuerpo resistente, podrás cocinar caldos, carnes o salsas sin preocuparte por el tiempo.

Los **quemadores de alto rendimiento** aseguran una distribución uniforme del calor, y su fondo de 750 mm ofrece espacio real para trabajar.

## Cocina sobremesa industrial C2F750S: fuego potente en sobremesa

No todas las cocinas de sobremesa son iguales. Esta destaca por su profundidad, su diseño robusto y sus **quemadores sobredimensionados**.

El modelo C2F750S es perfecto para cocinas que necesitan **versatilidad sin renunciar a la potencia**.

Con su **peso de 29 kg**, es estable y segura, pero sigue siendo modular y fácil de instalar.

Si necesitas cocinar varias preparaciones a la vez, o calentar rápidamente ollas grandes, agradecerás esta potencia.

**Es una sobremesa con prestaciones de cocina central.**

---

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

- **Tipo de cocina:** ¿principal o apoyo?
- **Espacio disponible** en tu encimera (profundidad de 750 mm)
- **Frecuencia de uso:** cocinas con ritmo alto, servicios largos
- **Tipo de quemador** y potencia según tus necesidades de cocción
- **Compatibilidad con gas** y caudal disponible

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que hay negocios que necesitan potencia real y estructura sólida. Y esta cocina es para profesionales que **cocinan a diario y no se pueden permitir un equipo débil.**

En bares de menú diario, cocinas centrales pequeñas o dark kitchens, funciona sin sorpresas.

## Sobre FAINCA

**FAINCA HR** lleva décadas desarrollando cocinas modulares y equipos de cocción a gas.

Destacan por su **fiabilidad, servicio postventa y diseño robusto.**

En EquipoH trabajamos con FAINCA HR porque cumplen siempre con las exigencias del canal profesional.

¿Necesitas una cocina potente y compacta a la vez?

**Escríbenos por el chat y te guiamos sin compromiso.**

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

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x750x345 mm