



Consigue la cocina industrial a gas con soporte fondo 600mm FAINCA HR CB2F600E con 2 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño. DISPONIBLE en negro, blanco, amarillo o rojo.

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

Catálogo de cocinas industriales

La **CB2F600E** de FAINCA HR es una cocina a gas con **2 fuegos de 5,5 kW** cada uno, montada sobre estructura tipo estante abierta.

Está pensada para ofrecer **gran potencia (11 kW totales)** en un formato accesible, ventilado y fácil de integrar tanto en cocinas abiertas como en zonas de preparación móviles.

Es una de las opciones más prácticas del catálogo **para chefs que quieren fuego potente sin renunciar a espacio inferior útil.**

Características técnicas de la cocina con estante CB2F600E de

FAINCA

- **Tipo:** Cocina a gas con estante
- **Número de fuegos:** 2
- **Potencia total:** 11 kW
- **Potencia individual:** 5,5 kW x2
- **Dimensiones:** 400 x 600 x 880 mm
- **Peso:** 35 kg
- **Kcal/h:** 9.460
- **Referencia:** CB2F600E
- **Fabricante:** FAINCA HR

¿Necesitas una cocina auxiliar, práctica y abierta por debajo?

Muchos responsables de cocina buscan un equipo **fácil de instalar, con buen rendimiento y accesibilidad.**

El modelo **CB2F600E** ofrece una solución funcional, sin necesidad de muebles de soporte.

Perfecta para **zonas de refuerzo**, cocinas modulares, o estaciones de showcooking.

Su estructura abierta **permite almacenar utensilios o ingredientes debajo**, y se adapta muy bien a espacios reducidos con necesidad de movilidad y funcionalidad.

Cocina con estante CB2F600E: fuego potente, estructura ligera

Lo mejor de este modelo es su **estructura sencilla pero robusta**, ideal para el día a día.

Los quemadores son de alto rendimiento y soportan el uso intensivo.

Con solo **400 mm de ancho y 600 mm de fondo**, puede colocarse en casi cualquier

rincón operativo.

Su altura de trabajo es cómoda y no necesita soporte adicional.

Ideal para equipos que buscan **practicidad sin sacrificar potencia**.

La **CB2F600E** te ahorra la estructura y te da **un fuego autónomo listo para usar**, lo que la convierte en una solución práctica y económica para cocinas modulares o secundarias.

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

- ¿Tienes una estructura para colocar una sobremesa o necesitas una cocina con patas/estante?
- ¿Cuántos fuegos necesitas en hora punta y cuántos durante la preparación?
- ¿El flujo de trabajo en cocina permite integrar equipos con estante?
- ¿El espacio disponible admite 880 mm de altura y 400 mm de ancho?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una de las cocinas **más versátiles y prácticas** para puntos de cocción auxiliares.

En muchas cocinas de producción, **la usamos como refuerzo para fogones secundarios**, para mise-en-place o en zonas de baja temperatura.

Si buscas **potencia, ahorro de espacio y montaje rápido**, esta es tu cocina.

Sobre FAINCA

FAINCA HR es sinónimo de fiabilidad y cocción industrial.

Con años de experiencia en el sector HORECA, destaca por la calidad de sus acabados y la funcionalidad de sus diseños.

En **EquipoH** confiamos en sus modelos porque **dan resultado donde otros no llegan**.

¿Quieres una cocina rápida de montar, potente y con espacio inferior libre?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a encontrar la configuración perfecta. No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x600x880 mm.