



Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR CB6F600E con soporte fondo 600mm y 6 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 **línea S600** de Fainca HR está diseñada para entornos de cocina profesional donde el espacio es limitado pero se exige máxima funcionalidad. Esta gama incluye cocinas **modulares a gas**, disponibles en versiones de sobremesa y con horno, desde 1 hasta 4 fuegos.

El modelo **C2F600H 2 fuegos + horno S600** es ideal para **bares, restaurantes, cocinas centrales o food trucks**. Su estructura en **acero inoxidable** y su facilidad de limpieza lo convierten en una inversión duradera. Es una cocina profesional robusta, segura y lista para trabajar sin descanso.

Características técnicas - S600 CB6F600E Fainca HR

- Medidas: 1200x600x880mm
- Peso: 72kg
- Potencia: 33KW
- kcal/h: 28.380
- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran Ø
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 1/1.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm

Por qué la recomendamos en EquipoH

Porque es una cocina compacta, versátil y 100% profesional. Ideal para espacios reducidos sin renunciar a la potencia.

Posible objeción: Al ser de sobremesa, no incluye horno, por lo que puede requerir otro módulo si se necesita cocción mixta.

Fainca HR

Fainca HR es un referente en el sector de la maquinaria de cocción para hostelería. Fabricación nacional, atención al detalle y servicio técnico propio son sus pilares. En la gama **S600** han logrado un equilibrio perfecto entre diseño compacto, eficiencia térmica y robustez industrial.



¿Tienes dudas sobre qué módulo de cocina necesitas para tu negocio? ¿No sabes si elegir la versión con horno o sin él? ¡Consulta a nuestro equipo técnico! En **EquipoH**, prescribimos solo lo que realmente te conviene. Estamos para ayudarte.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x600x880mm.