



**Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR CB4F600H con horno, fondo 600mm y 4 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 profesionales con horno**

La **CB4F600H de FAINCA HR** es una cocina profesional **compacta pero con altas prestaciones**, pensada para espacios de producción media o alta donde se requiere eficiencia, versatilidad y calor constante.

Con **4 fuegos potentes de 5,5 kW cada uno** y un horno inferior de **6 kW**, esta unidad se convierte en un verdadero centro de operaciones gastronómicas.

### **Características técnicas de la cocina profesional CB4F600H de FAINCA**

- **Tipo:** Cocina a gas con horno integrado

- 
- **Fuegos:** 4 x 5,5 kW
  - **Horno:** 6 kW
  - **Potencia total:** 27,8 kW
  - **Dimensiones:** 800 x 600 x 880 mm
  - **Peso:** 95 kg
  - **Kcal/h:** 23.908
  - **Referencia:** CB4F600H
  - **Fabricante:** FAINCA HR

## ¿Necesitas una cocina compacta con horno incluido?

Cuando trabajas en cocinas con espacio limitado, pero sin renunciar al ritmo y la producción, necesitas **máxima funcionalidad en mínimo espacio**.

Esta cocina ofrece **cuatro fuegos potentes y un horno profesional**, todo en solo 800 mm de ancho.

Ideal para cocinas de carta reducida, gastrobares o locales con alta rotación.

## Cocina con horno a gas CB4F600H: el formato perfecto para cocinar sin pausa

Con sus **4 quemadores de alto rendimiento** y el horno de 6 kW incorporado, esta cocina ofrece un equilibrio perfecto entre capacidad y compacidad.

Ideal para preparar primeros, segundos y acabados, sin necesidad de desplazarse entre varios equipos.

Diseñada en acero, resistente, fácil de limpiar y con mandos accesibles.

Si tu producción no exige 6 fuegos simultáneos, **4 bien organizados pueden rendir igual o más**.

Y con el horno integrado, ganas aún más funcionalidad en un solo módulo.

Es ideal para equipos de 1-2 cocineros que priorizan fluidez de trabajo y orden.

---

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

- ¿Cuántos fuegos necesitas realmente en hora punta?
- ¿Utilizas horno en el mismo proceso de cocinado o prefieres módulos separados?
- ¿El ancho de 800 mm encaja en tu cocina profesional?
- Tipo de gas disponible, facilidad de instalación y rendimiento térmico diario.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una solución robusta, compacta y versátil**, ideal para bares, cocinas pequeñas o líneas de producción con volumen medio-alto.

Es una cocina que **responde bien al calor diario**, al desgaste del tiempo y al ritmo de una cocina profesional.

**En EquipoH la recomendamos para quienes buscan potencia sin sacrificar espacio.**

## Sobre FAINCA

**FAINCA HR** es un fabricante nacional con sólida trayectoria en cocinas de gas para hostelería.

Destaca por su **durabilidad, facilidad de mantenimiento** y diseño profesional para entornos exigentes.

Desde EquipoH confiamos en FAINCA HR por su experiencia y fiabilidad en el día a día.

¿Necesitas una cocina compacta con horno que funcione a diario sin fallar?

**Escríbenos y valoramos contigo si la CB4F600H es tu mejor opción.  
No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x600x880mm.