



**Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR CB4F600HE con 4 quemadores y con horno eléctrico fondo 600mm.** 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 eléctrico**

La **CB4F600HE de FAINCA HR** es una solución híbrida ideal para cocinas profesionales que necesitan potencia de fuego y precisión de horno eléctrico. Con **4 quemadores de gas de 5,5 kW** y un **horno eléctrico de 3,5 kW a 380 V trifásico**, este equipo ofrece versatilidad total en cocinas de tamaño medio-alto.

### **Características técnicas de la cocina con horno CB4F600HE de FAINCA**

- **Tipo:** Cocina de gas + horno eléctrico trifásico

- **Fuegos:** 4 x 5,5 kW
- **Horno eléctrico:** 3,5 kW (380 V | 3+N)
- **Potencia total:** 22 kW (gas) + 3,5 kW (eléctrico)
- **Dimensiones:** 800 x 600 x 880 mm
- **Peso:** 79 kg
- **Kcal/h:** 18.920
- **Referencia:** CB4F600HE
- **Fabricante:** FAINCA HR

## ¿Buscas una cocina mixta con horno eléctrico?

Si necesitas la potencia inmediata del gas para cocciones rápidas, pero quieres la **estabilidad térmica del horno eléctrico para repostería, acabados o regeneración**, esta cocina es para ti.

Ideal para locales que preparan tanto elaboraciones calientes como platos de horno.

## Cocina con horno eléctrico CB4F600HE: el control de un horno eléctrico con la fuerza del gas

Combina lo mejor de dos mundos: **fuegos a gas para cocinar en el momento** y un **horno eléctrico profesional** para recetas que necesitan temperatura precisa y uniforme.

Todo integrado en una estructura de **800 mm de ancho**, muy fácil de instalar, limpiar y mantener.

Diseñada para cocinas que exigen polivalencia sin sacrificar rendimiento.

**El horno eléctrico da un plus de precisión**, ideal para muchos usos: repostería, platos al horno, baja temperatura...

Además, si ya tienes instalación trifásica, el horno eléctrico puede ser incluso más estable y rentable a largo plazo.

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

- ¿Usas horno a diario para platos específicos o solo como apoyo?
- ¿Tienes instalación trifásica en cocina?
- ¿Tu producción requiere alternar entre cocción directa e indirecta?
- ¿El ancho de 800 mm se adapta a tu espacio operativo?

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

Porque combina **versatilidad, precisión y robustez** en un solo equipo.

Ideal para cocinas donde el horno tiene un papel clave pero no hay espacio para equipos separados.

**Recomendada para cocinas dinámicas, polivalentes y exigentes.**

## **Sobre FAINCA HR**

**FAINCA HR** es especialista en equipamiento térmico para hostelería profesional.

Sus cocinas están diseñadas para soportar el ritmo de trabajo diario, con una estructura sólida y mandos funcionales.

**En EquipoH confiamos en FAINCA HR** por su compromiso con la calidad y adaptabilidad al mercado español.

¿Buscas una cocina potente con horno eléctrico que se adapte a todo tipo de producción?

**Habla con nosotros en el chat y te ayudamos a valorarlo.**

**No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**

## **Ficha técnica:**

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