



**Cocina industrial 3 fuegos y estante C3F600E de Fainca HR.** Compacta, modular y de alto rendimiento. Ideal para líneas de cocción profesionales. DISPONIBLE en negro, blanco, amarillo o rojo.

Ideal para **cocinas pequeñas, food trucks o zonas de producción secundaria en hostelería.**

## **Catálogo de cocinas industriales**

La **C3F600E** es una cocina industrial de **3 fuegos a gas** sobre estructura con estante, fabricada por **FAINCA HR** y pensada para equipos de cocina que necesitan robustez, estabilidad y distribución de potencia. Con una superficie de **1200 mm de ancho**, es perfecta para cocinas de medio a alto rendimiento.

### **Características técnicas de la C3F600E**

- **Tipo:** Cocina profesional a gas sobre estante
- **Fuegos:** 1 x 8,5 kW + 2 x 6,8 kW

- 
- **Potencia total:** 22,1 kW
  - **Dimensiones:** 1200 x 600 x 880 mm
  - **Peso:** 78 kg
  - **Kcal/h:** 19.006
  - **Referencia:** C3F600E
  - **Fabricante:** FAINCA HR

### **¿Buscas una cocina de 3 fuegos potente y con estructura abierta?**

Si gestionas una cocina donde cada segundo cuenta, y no puedes permitirte paradas ni espacios mal aprovechados, esta cocina te lo pone fácil: **fácil de limpiar, potente y sin complicaciones técnicas.**

Una solución práctica para chefs que necesitan **3 fuegos intensivos bien distribuidos.**

### **C3F600E: potencia repartida, acceso directo**

Con **tres potentes quemadores**, esta cocina permite saltear, cocer y hervir al mismo tiempo sin saturar la superficie.

La estructura abierta tipo estante inferior facilita el acceso a utensilios o GN, lo que reduce tiempos de desplazamiento y mejora la ergonomía de la estación.

A veces, **menos es más**: si tienes espacio limitado o trabajas con mise en place optimizada, **3 fuegos bien dimensionados rinden más que 4 apretados.**

Además, el hueco libre inferior puede sustituir perfectamente a una mesa de trabajo adicional.

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

- Número de partidas activas al mismo tiempo
- Tamaño de cazuelas, ollas o paellas que usas

- 
- Si necesitas espacio inferior para almacenar u operar
  - Tipo de platos (menús ágiles o de elaboración lenta)
  - Cantidad de personal que compartirá la estación

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

Porque **en cocinas medianas o en estaciones de apoyo, menos fuegos bien dimensionados son garantía de eficiencia.**

La C3F600E ofrece potencia real, comodidad de uso y una estructura estable ideal para líneas de producción exigentes pero compactas.

### **Sobre FAINCA**

**FAINCA HR** es una marca española reconocida en el sector HORECA por su fiabilidad, facilidad de instalación y soporte rápido.

En EquipoH trabajamos mano a mano con su equipo, lo que nos permite recomendar modelos como este **con plena confianza.**

¿Tienes dudas sobre si esta cocina se adapta a tu espacio?

**Escríbenos por el chat y cuéntanos tu operativa.**

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

### **Ficha técnica:**

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