~~2,550.00 €~~

1,912.50 €

Consigue la cocina industrial a gas Fainca HR C3F600E con 3 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Características de la cocina industrial Fainca HR C3F600E

Cocina industrial a gas con soporte Fainca HR C3F600E con dos fuegos

Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Parrilla superior fundición. Todos los quemadores incorporan llama piloto. Termopar de seguridad. Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Encimera

de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- Cocina a gas, 3 fuegos.
- Construcción en acero inoxidable.
- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado.
- Parrilla superior fundición.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Medidas:1200x600x880 mm.
- Quemadores: 6.8Kw 8.5 kw 6.8 kw
- Peso: 78 Kg.
- Potencia: 22.1 kw
- kcal/h: 19.006

Fainca es una marca española con una gran experiencia y recorrido en el sector. Ofrece un producto muy bien acabado y una amplia gama, que te permite componer la cocina profesional ideal para cualquier tipo de negocio, sea un bar, chiringuito, gran restaurante, hotel, o cocina para colectividades.
En EquipoH encontrarás toda las lineas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional líneas rectas con todo tipo de complementos y gamas. ¡es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Ficha técnica:

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