



## **COCINA PROFESIONAL FAINCA HR C4F900E QUE SE ELEVA PARA PODER REPARARSE CON FACILIDAD**

Cocina de cuatro fuegos serie 900 a gas con un sistema de elevación de la encimera cuyo objetivo es mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores.

## **Catálogo de cocinas industriales con estante**

La **cocina de gas C4F900E** de **FAINCA HR** está diseñada para responder a la alta exigencia de restaurantes, hoteles y caterings con gran volumen de servicio. Con **cuatro fuegos abiertos**, una **estructura robusta con estante inferior** y una potencia bruta de **39,6 kW**, este equipo convierte cualquier cocina en un espacio eficiente, potente y seguro.

## **Características técnicas de la cocina industrial C4F900E de FAINCA**

- **Tipo:** Cocina de gas sobremesa con estante

- 
- **Fuegos:** 4 (2 de 11,5 kW + 2 de 8,3 kW)
  - **Potencia total:** 39,6 kW
  - **Dimensiones:** 800 x 930 x 865 mm
  - **Peso:** 98 kg
  - **Fabricante:** FAINCA HR

### **¿Necesitas una cocina de alto rendimiento y bien organizada?**

El día a día en cocina es intensidad: muchos pedidos, muchas elaboraciones y poco margen para fallos. Esta cocina **resiste el ritmo**, con quemadores potentes y una estructura **con estante para mantener a mano ollas y sartenes**. Porque en cocina profesional, la agilidad lo es todo.

### **Cocina industrial con estante C4F900E: potencia sin renunciar al orden**

Este modelo ofrece una solución compacta pero muy robusta, con una superficie amplia de cocción y fuegos potentes. Su estante inferior es clave para mantener el entorno de trabajo organizado. Además, su diseño modular permite integrarla fácilmente con otros equipos de la línea 900 de FAINCA HR.

Si necesitas sacar 80, 100 o más platos por servicio, **vas a agradecer tener potencia de sobra y espacio organizado**.

Lo barato sale caro cuando el equipo se queda corto.

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

- El número de fuegos según el volumen de producción.
- La potencia por quemador: no es lo mismo calentar que saltear.
- Si necesitas horno o solo fuegos.

- 
- Espacio disponible: ancho, fondo y altura útil.
  - Si valoras tener **estante inferior** para organización rápida.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una bestia bien domesticada**.

Rendimiento industrial con diseño lógico y limpio.

Si gestionas una cocina donde cada segundo cuenta, esta cocina te da **potencia y orden sin compromisos**.

**En EquipoH la recomendamos para restaurantes con doble turno diario o menús de alta rotación.**

## Sobre FAINCA

**FAINCA HR** es sinónimo de **equipamiento robusto y profesional**. Lleva años trabajando con cocineros exigentes, diseñando maquinaria funcional que dura y rinde.

**En EquipoH confiamos en su fiabilidad y los conocemos de cerca.**

¿Tienes dudas sobre si esta cocina encaja en tu espacio o producción?

**Escríbenos por el chat y lo analizamos contigo.**

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

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x930x880 mm.