Consigue la cocina industrial eléctrica Fainca HR CE2P600S con 2 placas. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño. DISPONIBLE en negro, blanco, amarillo o rojo.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Catálogo de placas eléctricas profesionales

La **CE2P600S** de **FAINCA HR** es una solución ideal para entornos donde el espacio es limitado pero se necesita un punto de cocción fiable. Esta placa de **sobremesa eléctrica** incorpora **dos fuegos** (uno de 2 kW y otro de 1 kW), perfecta para calentar, hervir o cocinar en pequeños servicios o como apoyo en cocinas centrales.

Gracias a su diseño **compacto (400x600x316 mm)** y alimentación monofásica **230 V**, puede conectarse sin complicaciones, incluso en instalaciones sin trifásica. Además, con sus **3 kW de potencia**, ofrece una cocción constante y segura.

Características técnicas de la cocina sobremesa CE2P600S de

FAINCA

- **Número de placas:** 2 (una de 2 kW y otra de 1 kW)
- **Tipo de instalación:** sobremesa
- **Dimensiones:** 400 x 600 x 316 mm
- **Peso:** 21 kg
- **Potencia total:** 3 kW / 230 V
- **Fabricante:** FAINCA HR

¿Necesitas una placa eléctrica sencilla y fiable?

En muchos negocios de hostelería, hay momentos en los que se necesita un punto de cocción **auxiliar**: para mantener una salsa caliente, para hervir agua o como estación secundaria. Esta placa es ideal para eso. **No ocupa mucho, no requiere instalación complicada** y cumple con su función al 100 %.

Cocina sobremesa CE2P600S: cocción funcional en cualquier rincón

El gran valor de este equipo es su **versatilidad**. Tanto si tienes una cocina principal saturada como si operas en un **food truck, obrador o servicio de catering**, puedes colocar esta placa donde la necesites.
Además, la placa de 2 kW permite cocciones más intensas y la de 1 kW mantiene sin riesgo de quemado.

Si quieres algo **económico, robusto y sin necesidad de menaje especial**, esta opción eléctrica de resistencia es más **fiable y universal**. No dependes de compatibilidad de ollas ni de vidrio que se pueda rayar o romper fácilmente.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la placa eléctrica que realmente necesitas?

- **Cantidad de platos simultáneos a cocinar.**

- **Tipo de menaje (compatible con vitro, gas, inducción o resistencia).**
- **Espacio disponible en la cocina o estante.**
- **Frecuencia de uso y tipo de preparaciones.**
- **Suministro eléctrico (monofásico o trifásico).**
- **Necesidad de movilidad o instalación fija.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una placa duradera, fácil de integrar en cualquier cocina** y muy útil como equipo de apoyo.
La recomendamos para **cocinas de producción, food trucks, obradores, catering o zonas de mise en place**, donde se requiere calor rápido y confiable sin complicaciones.

Sobre FAINCA

FAINCA HR fabrica maquinaria robusta y funcional desde hace décadas.
Conocemos bien sus placas y freidoras, que destacan por su **resistencia y facilidad de mantenimiento**.
Una apuesta segura si buscas calidad sin florituras.

¿No sabes si necesitas una placa eléctrica o una de inducción?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a elegir según tu cocina y servicio.
En EquipoH no vendemos por vender: recomendamos lo que sabemos que rinde.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x600x335 mm.