COCINA SOBREMESA FONDO 750 FAINCA HR CB2F750E





Consigue la cocina industrial a gas con soporte fondo 750mm FAINCA HR CB2F750Econ 2 quemadores. 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 de gas profesionales

La CB2F750E de FAINCA HR es una cocina de 2 fuegos a gas sobre estante, ideal para negocios con necesidades puntuales de cocción potente pero espacio limitado. Con 13 kW de potencia total, esta máquina ofrece fuego inmediato y constante gracias a sus dos quemadores de 7,5 kW y 5,5 kW, adaptándose a diferentes tipos de recipientes y elaboraciones.

Su estructura es estrecha (solo 400 mm de ancho), pero mantiene la robustez y accesibilidad que necesita una cocina profesional exigente.

Características técnicas de la CB2F750E

• **Fuegos:** 2 (uno de 7,5 kW y otro de 5,5 kW)

COCINA SOBREMESA FONDO 750 FAINCA HR CB2F750E



• Potencia total: 13 kW

• **Dimensiones:** 400 x 750 x 880 mm

• **Peso:** 41 kg

• Alimentación: Gas natural (consultar opción propano/butano)

• Fabricante: FAINCA HR

¿Necesitas una cocina compacta pero de fuego intenso?

Hay cocinas donde cada centímetro importa: food trucks, barras calientes, obradores reducidos o líneas de apoyo.

El profesional que elige esta cocina sabe que necesita fuego fuerte, rápido, y sin complicaciones.

No quiere equipos lentos o domésticos, ni perder tiempo con soluciones de poca durabilidad.

Cocina sobremesa CB2F750E: máxima potencia en el mínimo espacio

Esta cocina de 2 fuegos es **compacta por fuera, pero brutal por dentro**.

Sus dos quemadores profesionales permiten desde hervidos veloces hasta salteados intensos, sin comprometer la seguridad ni el acceso a mandos.

Además, el estante inferior sirve de apoyo funcional, manteniendo el área de trabajo limpia y operativa.

En espacios limitados, más vale calidad y rendimiento que cantidad. Además, puedes modular la potencia y adaptar el uso según el volumen diario.

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

- El tipo de gas disponible en tu local (natural, butano, propano)
- Si necesitas fuego fuerte o fuego lento como base

COCINA SOBREMESA FONDO 750 FAINCA HR CB2F750E



- Espacio total disponible en zona caliente
- Tipo y tamaño de ollas, sartenes o marmitas en uso habitual
- Si usarás la cocina como principal o como apoyo

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en cocinas pequeñas no puedes fallar.

Este modelo ofrece **la máxima potencia sin comprometer espacio**, y eso lo convierte en una herramienta imprescindible en bares, kioscos, caterings móviles y líneas secundarias.

Robusta, compacta y 100 % profesional.

Sobre FAINCA

FAINCA HR es uno de los fabricantes españoles de referencia en cocinas modulares. Su gama a gas destaca por la sencillez mecánica, la durabilidad y el recambio asegurado.

En EquipoH confiamos en ellos porque sus equipos rinden donde otros fallan.

¿Necesitas fuego fuerte pero tienes poco espacio?

Escríbenos en el chat y te asesoramos según tus elaboraciones y tu cocina. En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x750x880 mm.