COCINA CON ESTANTE 4 FUEGOS FONDO 750 FAINCA HR C4F750E





Consigue la cocina industrial a gas con soporte fondo 750mm FAINCA HR C4F750E con 4 quemadores. Ideal para cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional con gran rendimiento calorífico.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Catálogo de cocinas de gas profesionales

La **C4F750E** de **FAINCA HR** es una cocina a gas profesional con **4 fuegos sobre estante**, diseñada para ofrecer **rendimiento constante** y facilidad de integración en cocinas modulares o espacios con demanda intensiva.

Cada fuego está calibrado para diferentes tipos de cocciones, con un total de **30,6 kW de potencia**, garantizando una respuesta rápida y precisa en cualquier turno de trabajo.

Con unas dimensiones estándar de 800x750x880 mm y una construcción robusta, es una opción sólida para negocios de hostelería con alto volumen operativo.

COCINA CON ESTANTE 4 FUEGOS FONDO 750 FAINCA HR C4F750E



Características técnicas de la cocina con estante C4F750E

• **Fuegos:** 4 (2 de 6,8 kW y 2 de 8,5 kW)

• Potencia total: 30,6 kW

• **Dimensiones:** 800 x 750 x 880 mm

• **Peso:** 77 kg

• Alimentación: Gas natural (consultar para gas propano/butano)

• Fabricante: FAINCA HR

¿Necesitas una cocina fiable para todos los servicios?

Cuando cada servicio exige velocidad y precisión, no hay margen para errores.

El profesional que elige esta cocina quiere fuego fuerte, estabilidad bajo cazuelas grandes y mandos accesibles.

No quiere electrodomésticos disfrazados de maquinaria profesional, ni equipos que se doblen a medio servicio.

Cocina con estante C4F750E: 4 fuegos, 100 % operatividad

Con sus 4 quemadores de alto rendimiento, esta cocina ofrece una **distribución de potencia versátil** que permite hervir, saltear o mantener en calor con eficiencia.

El estante inferior facilita la organización del espacio de trabajo y su diseño permite integrarse en bloques modulares o como equipo autónomo.

Está pensada para resistir el ritmo del día a día en hostelería.

Existen modelos más baratos. Pero no con esta calidad de construcción ni esta potencia real por fuego.

La C4F750E es una inversión a largo plazo. Quien la instala, nota la diferencia desde el primer uso.

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

COCINA CON ESTANTE 4 FUEGOS FONDO 750 FAINCA HR C4F750E



- Tipo de cocina que gestionas: carta, menú diario, producción continua
- Tamaño de los fuegos vs tamaño de recipientes usados
- Tipo de gas disponible (natural, propano, butano)
- Dimensiones del espacio y encastre modular si es necesario
- Necesidad de estante inferior o no

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que una buena cocina es el corazón del negocio.

Este modelo tiene potencia real, fuegos fiables y un diseño que aguanta el paso del tiempo.

Si tienes cuatro manos en la cocina y todas necesitan fuego, esta es tu aliada.

Sobre FAINCA

FAINCA HR es fabricante nacional con amplia trayectoria en equipamiento de cocción modular.

Sus cocinas están diseñadas para durar, con repuestos disponibles y acabados que se adaptan al trabajo diario sin fallos.

En EquipoH llevamos años confiando en su gama de gas por su **excelente relación** calidad/rendimiento.

¿Buscas una cocina que no te deje tirado en mitad de un pase?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a elegir el equipo que encaje con tu operativa.

En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x750x880 mm.