



Consigue la cocina industrial a gas con soporte fondo 750mm FAINCA HR C6F750E con 6 quemadores. Ideal para cocinas, bares, restaurantes, hoteles, ... cocina profesional con gran rendimiento calorífico.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

## Catálogo de cocinas de gas profesionales

La **C6F750E** de **FAINCA HR** es una cocina de **6 fuegos a gas sobre estante**, diseñada para cocinas industriales, colectividades y restaurantes con alto volumen de comensales.

Con una impresionante **potencia total de 45,9 kW** y estructura robusta, esta cocina está pensada para funcionar sin descanso, ofreciendo eficiencia térmica y fiabilidad en los momentos más exigentes.

Sus **6 quemadores** (4 de 8,5 kW y 2 de 6,8 kW) permiten una gestión versátil de cocciones simultáneas, desde salsas a fondos y salteados.

Dimensiones: 1200x750x880 mm | Peso: 110 kg

### COCINA FONDO 750 FAINCA HR C6F750E



## Características técnicas de la C6F750E

• Fuegos: 6 (4 x 8,5 kW y 2 x 6,8 kW)

• Potencia total: 45,9 kW

• **Dimensiones:** 1200 x 750 x 880 mm

• **Peso:** 110 kg

Alimentación: Gas natural (consultar opciones para butano/propano)

• Fabricante: FAINCA HR

## ¿Necesitas una cocina potente que lo aguante todo?

Si trabajas con ritmos altos, no puedes arriesgarte a perder calor, presión o eficacia por falta de fuego.

Quien trabaja con banquetes, menús industriales o colectividades **necesita tener 6 fuegos funcionando a la vez** sin comprometer seguridad ni distribución del calor. Y tampoco quiere una cocina "grande" que no lo rinda.

# Cocina profesional C6F750E: cocción a gran escala con máxima potencia

La **C6F750E** es el corazón perfecto para grandes cocinas.

Su diseño **compacto pero potente** permite trabajar con varios operarios en simultáneo, optimizando tiempos y energía.

Incluye **estante inferior para almacenaje**, estructura modular robusta y acabados pensados para limpieza rápida y durabilidad.

La C6F750E **ocupa justo lo necesario para darlo todo**, sin fallos y sin cuellos de botella.

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

Producción simultánea: ¿cuántos platos se cocinan a la vez?

### **COCINA FONDO 750 FAINCA HR C6F750E**



- Dimensión de ollas y sartenes
- Tipo de gas y presión disponible
- Personal en cocina: ¿cuántos fuegos se usarán al mismo tiempo?
- Disponibilidad de espacio y necesidad de estantes bajos

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cuando tienes un volumen de producción alto, necesitas fuego sin límites.

Esta cocina no solo rinde, **resiste**, y su potencia es real.

La hemos instalado en caterings, colegios y cocinas centrales.

Funciona. Siempre.

## **Sobre FAINCA**

**FAINCA HR** es sinónimo de cocinas profesionales resistentes, modulares y de altas prestaciones.

Es una marca con la que trabajamos desde hace años, con confianza plena en su rendimiento y fiabilidad.

Fabricación nacional, soporte técnico disponible y repuestos asegurados.

¿Tienes mucho fuego que cubrir?

Consúltanos por el chat, te ayudamos a dimensionar bien tu cocina. En EquipoH no vendemos por catálogo, prescribimos lo que sabemos que no falla.

### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x750x880 mm.