COCINA FAINCA HR C6F750HM SEIS QUEMADORES + HORNO MAXI





Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR C6F750HM QUE SE ELEVA PARA PODER REPARARSE CON FACILIDAD. Cocina de seis fuegos serie 750 a gas con horno maxi y 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.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Catálogo de cocinas industriales con horno integrado

La **C6F750HM** es una **cocina profesional a gas de 6 fuegos** con **horno maxi integrado**, diseñada por **FAINCA HR** para dar servicio a cocinas de gran volumen donde el espacio se debe optimizar sin renunciar a potencia ni funcionalidad.

Potencia total de 56,9 kW, repartida entre sus 6 quemadores de alto rendimiento (4 de 8,5 kW y 2 de 6,8 kW) y un horno maxi de 11 kW preparado para bandejas GN.

Fabricada con materiales robustos, su estructura en acero inoxidable y **dimensiones** de 1200x750x880 mm la convierten en una máquina resistente y compacta para la

COCINA FAINCA HR C6F750HM SEIS QUEMADORES + HORNO MAXI



capacidad que ofrece.

Características técnicas de la cocina profesional C6F750HM

• Fuegos: 6 (4 x 8,5 kW + 2 x 6,8 kW)

• Horno maxi: 11 kW

Potencia total: 56,9 kW

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

• **Peso:** 160 kg

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

• Fabricante: FAINCA HR

¿Necesitas una cocina con horno que lo haga todo?

Cuando gestionas una cocina de colectividades, un obrador o un restaurante con varios turnos diarios, **cada centímetro cuenta**.

Tener **una sola estructura que combine fuego y horno** es una solución inteligente para mejorar la agilidad del equipo sin sacrificar espacio ni prestaciones. Lo que no puedes permitirte es que falle en mitad del servicio.

Cocina profesional FAINCA C6F750HM: potencia modular con horno maxi integrado

La **C6F750HM** no solo te da seis quemadores industriales listos para rendir sin parar. **Incluye un horno maxi de 11 kW**, ideal para bandejas GN y grandes volúmenes de cocción simultánea.

Su diseño en mueble cerrado facilita la limpieza, y su peso de 160 kg asegura estabilidad incluso en entornos de alto tránsito.

Es la solución perfecta para espacios donde se cocina todo el día.

Una inversión que **se amortiza sola** en tiempo, espacio y productividad.

COCINA FAINCA HR C6F750HM SEIS QUEMADORES + HORNO MAXI



Y al ser modular, puede integrarse fácilmente en cocinas ya operativas.

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

- Número de platos por servicio y simultaneidad en fuegos
- Necesidad de horno integrado para bandejas GN
- Espacio disponible en la cocina
- Tipo de alimentación de gas y presión disponible
- Uso intensivo: si tu cocina trabaja más de 8 horas al día, necesitas equipos robustos

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hemos visto cómo esta cocina se convierte en **el centro operativo de grandes cocinas**.

No es una cocina más: es una estación de cocción completa.

Perfecta para chefs que gestionan mucho volumen y valoran una solución completa y fiable.

Sobre FAINCA

FAINCA HR lleva años liderando el equipamiento de cocción modular con equipos de alto rendimiento, estructura robusta y excelente servicio postventa.

En EquipoH confiamos en ellos por su consistencia, garantías y fabricación nacional. **Lo que recomiendan, lo cumplen.**

¿Buscas potencia, horno y eficiencia en un solo equipo?

Consúltanos en el chat y te ayudamos a ver si este modelo encaja en tu

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

COCINA FAINCA HR C6F750HM SEIS QUEMADORES + HORNO MAXI



Ficha técnica:

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