



Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR C4F750HE QUE SE ELEVA PARA PODER REPARARSE CON FACILIDAD. Cocina de cuatro fuegos serie 750 a gas con horno eléctrico 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 **C4F750HE** de FAINCA HR es una solución versátil para cocinas profesionales que buscan potencia de cocción a gas combinada con la precisión de un horno eléctrico. Su diseño compacto **(800x750x880 mm)** alberga **4 fuegos potentes (2 x 8,5 kW y 2 x 6,8 kW)** junto con un **horno eléctrico de 5 kW** que trabaja a 380 V.

Con un **peso de 108 kg**, está diseñada para darlo todo en cocinas de volumen medioalto.

## COCINA FAINCA C4F750HE CUATRO QUEMADORES



#### Características técnicas de la cocina con horno C4F750HE

• Fuegos: 2 x 8,5 kW + 2 x 6,8 kW

• Potencia total a gas: 30,6 kW

Horno eléctrico: 5 kW / 380 V / 3 + N

• **Dimensiones:** 800 x 750 x 880 mm

• **Peso:** 108 kg

• Alimentación: Gas natural + electricidad

• Fabricante: FAINCA HR

### ¿Necesitas fuego potente y horno eléctrico en un solo equipo?

Si gestionas una cocina donde no puedes prescindir ni del gas ni de la precisión del horno eléctrico, este modelo es **tu aliado ideal**.

Muchos responsables de cocina se enfrentan a limitaciones de espacio o instalaciones mixtas.

La **C4F750HE** está pensada para esos escenarios reales donde lo importante es no parar.

# Cocina profesional C4F750HE: eficiencia mixta para cocinas exigentes

Este modelo destaca por su **versatilidad energética**: cocción a gas arriba, horno eléctrico abajo.

Esto te da lo mejor de ambos mundos: la rapidez y potencia del gas, con la uniformidad y control que ofrece el horno eléctrico.

Además, su diseño robusto y modular permite combinarlo con otras estaciones o usarlo como pieza central de la cocina.

Precisamente porque hay entornos donde necesitas ambos.

Muchas cocinas tienen acometidas mixtas o necesitan la uniformidad del horno

## COCINA FAINCA C4F750HE CUATRO QUEMADORES



#### eléctrico para ciertas preparaciones.

Este modelo es una solución completa y estratégica que **optimiza la instalación y el rendimiento**.

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

- ¿Tienes instalación trifásica 380 V para el horno eléctrico?
- ¿Prefieres fuegos rápidos (gas) y horno con temperatura constante (eléctrico)?
- ¿Cuántas preparaciones simultáneas realizas por servicio?
- ¿Qué volumen de producción necesitas cubrir en hora punta?
- ¿El horno se usará para bandejas GN, asados u otros usos prolongados?

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque combina **lo que más valoran nuestros clientes profesionales**: fuego potente y horno eléctrico sin comprometer el espacio ni la calidad.

Sabemos que en muchas cocinas mixtas este equipo **resuelve lo que otros no pueden**.

Y por experiencia, cuando lo pruebas, se convierte en pieza clave del equipo.

#### **Sobre FAINCA**

**FAINCA HR** es referente nacional en cocción modular para hostelería.

Todos sus equipos están diseñados para trabajar en cocina intensiva, con acabados sólidos, garantía de servicio y una atención técnica impecable.

En EquipoH confiamos en ellos desde hace años, porque cumplen lo que prometen.

¿Tienes dudas sobre gas, electricidad o ambos?

Escríbenos al chat y te ayudamos a elegir lo que mejor encaja con tu cocina. En EquipoH prescribimos, no improvisamos.

# COCINA FAINCA C4F750HE CUATRO QUEMADORES



### Ficha técnica:

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