



Consigue la cocina industrial a gas con soporte fondo 750mm FAINCA HR C2F750Econ 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 industriales con estante

La **C2F750E de Fainca** es una cocina industrial de 2 fuegos montada sobre estante, ideal para profesionales que buscan un equipo compacto, autónomo y funcional. Diseñada para trabajar sin descanso, es una solución versátil para espacios de cocina reducidos que no renuncian a la potencia.

# Características técnicas de la cocina profesional C2F750E de FAINCA

• Fabricante: Fainca

• Referencia: C2F750E

### COCINA FONDO 750 FAINCA HR C2F750E



• Número de fuegos: 2 fuegos (1 de 8,5 kW y 1 de 6,8 kW)

• Potencia total: 15,3 kW

• Calorías por hora: 13.158 kcal/h

• **Medidas:** 400 x 750 x 880 mm

• **Peso:** 48 kg

• Tipo: Cocina con estante inferior

• Uso: cocinas profesionales, food trucks, cocinas satélite o espacios modulares

• Acabado: acero inoxidable

• Encendido manual, control independiente por fuego.

# ¿Necesitas una cocina potente sin depender de muebles ni encimeras?

Esta cocina es la respuesta para quien busca un equipo **autónomo, funcional y compacto**. Con sus 2 fuegos potentes y su estructura con estante inferior, permite cocinar con agilidad sin necesidad de muebles adicionales. **Ideal para cocinas donde cada metro cuenta.** 

# Cocina con fondo 750 C2F750E: independencia y potencia en un solo equipo

Instálala donde quieras. Su estructura con estante proporciona almacenamiento útil mientras mantiene una superficie de cocción robusta y estable. Perfecta para cocinas de producción media que necesitan eficiencia y versatilidad. Su quemador principal de 8,5 kW es ideal para hervidos y cocciones rápidas, y el de 6,8 kW para control de temperatura más preciso.

Es **justo lo que muchos chefs necesitan**: potencia, estructura autosuficiente y facilidad de limpieza. Sin extras innecesarios. Justo lo esencial... pero bien hecho.



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

- ¿Necesitas estructura independiente o instalación sobre encimera?
- ¿Qué potencia necesitas en cada fuego según tu menú?
- ¿Requieres almacenamiento adicional bajo la cocina?
- ¿Dispones de instalación de gas preparada?
- ¿Qué frecuencia de uso tendrá (uso diario intensivo, esporádico, etc.)?

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que **C2F750E** es una gran aliada para cocinas que necesitan una solución sencilla pero potente. Si estás montando una cocina rápida, food truck, cocina de escuela o un espacio de producción satélite, esta máquina te lo pone fácil. **Nosotros la conocemos, y sabemos que aguanta el ritmo.** 

### Sobre FAINCA

**Fainca HR** es uno de los referentes del mercado en cocinas industriales. Fabricación nacional, experiencia técnica y materiales de alta resistencia. En EquipoH trabajamos con ellos desde hace años porque **responden**, y sus cocinas están pensadas para durar.

¿Estás montando tu cocina y tienes dudas sobre qué fuego o estructura necesitas?

Escríbenos por el chat y te ayudamos con tu caso concreto.

En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

### Ficha técnica:

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