COCINA CON ESTANTE FONDO 750 FAINCA HR CB4F750E





Consigue la cocina industrial a gas con soporte fondo 750mm FAINCA HR CB4F750E 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 industriales con estante

La **CB4F750E de Fainca** es una cocina de 4 fuegos con estructura de estante incorporada, diseñada para cocinas profesionales que necesitan equipos versátiles, robustos y funcionales desde el primer momento. Su formato autónomo evita complicaciones en la instalación, y su distribución de fuegos de distintas potencias la convierte en una solución ideal para entornos exigentes.

Características técnicas de la CB4F750E

• Fabricante: Fainca

• Referencia: CB4F750E

COCINA CON ESTANTE FONDO 750 FAINCA HR CB4F750E



• Fuegos: 4(2x7,5kW + 2x5,5kW)

• Potencia total: 28 kW

• Consumo calórico: 22.380 kcal/h

• **Medidas:** 800 x 750 x 880 mm

• **Peso:** 63 kg

• **Tipo:** Cocina con estante

• Material: acero inoxidable

• Estructura: autoportante, no requiere mueble adicional

• Encendido manual y control individual por fuego

¿Necesitas una cocina completa y sin complicaciones de instalación?

Si tu cocina necesita ganar en operatividad y no quieres depender de muebles o soportes externos, esta cocina con estante es la respuesta. Ideal para espacios medianos y grandes que requieren múltiples preparaciones simultáneas, con control de potencia y durabilidad garantizada.

Cocina con estante CB4F750E: cocción potente, instalación directa

Su estructura la hace perfecta para instalar y empezar a trabajar. No necesitas encimeras o módulos previos: colocas, conectas y cocinas. Los dos quemadores de 7,5 kW permiten trabajar con ollas grandes, mientras que los de 5,5 kW son ideales para cocción controlada. Todo sobre un bastidor resistente y cómodo de limpiar.

Es una cocina que apuesta por la versatilidad de sobremesa con estructura propia, pensada para chefs que ya tienen hornos

COCINA CON ESTANTE FONDO 750 FAINCA HR CB4F750E



separados o que priorizan velocidad y funcionalidad en la línea de fuegos.

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

- Número de fuegos y potencias según tus elaboraciones diarias.
- Si necesitas una estructura autoportante con estante o una sobremesa.
- Tamaño disponible y compatibilidad con tu espacio de cocina.
- Materiales de fácil limpieza y alta resistencia.
- Uso previsto: producción diaria intensiva, cocina central, línea caliente de colectividad, etc.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **el formato perfecto para cocinas que valoran simplicidad sin renunciar a la potencia**. La CB4F750E es una cocina fiable, de batalla, ideal para restaurantes, cocinas industriales y comedores colectivos. La recomendamos porque **hemos visto cómo rinde en la vida real**. ¡Cocina sin excusas!

Sobre FAINCA

Fainca HR lleva más de 30 años fabricando cocinas industriales y equipos modulares de cocción. Todo en acero inoxidable, con estándares de producción nacional. En EquipoH confiamos en ellos por su solidez y por su capacidad de respuesta técnica si surge cualquier problema.

¿Estás montando o ampliando tu cocina y necesitas consejo?

Escríbenos en el chat y analizamos tu caso. En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

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