



Consigue la cocina industrial a gas con soporte fondo 750mm FAINCA HR CB6F750E 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 industriales con estante

La **CB6F750E de Fainca** es una cocina de 6 fuegos especialmente diseñada para cocinas que trabajan a un ritmo muy exigente. Su estructura con estante la hace autónoma, sin necesidad de mueble adicional. Fabricada en acero inoxidable, esta cocina combina potencia bruta y facilidad de uso, convirtiéndola en una opción excelente para cocinas industriales, colectividades y restaurantes de gran volumen.

Características técnicas de la cocina industrial CB6F750E de FAINCA

• Fabricante: Fainca

COCINA SOBREMESA FONDO 750 FAINCA HR CB6F750E



Referencia: CB6F750E

• **Fuegos:** 6 fuegos (3x 7,5 kW + 3x 5,5 kW)

Potencia total: 39 kW

• Calorías/hora: 33.540 kcal/h

• Medidas: 1200 x 750 x 880 mm

• Peso: 86 kg

• **Tipo:** Cocina industrial con estante

• Estructura: autoportante, no necesita mueble

• Material: acero inoxidable

Encendido manual

 Diseñada para: alta rotación, cocciones simultáneas, cocinas de colectividad o catering.

¿Necesitas máxima potencia y autonomía en tu cocina profesional?

Esta cocina está pensada para los que no se andan con juegos. Si en tu cocina hay momentos donde los fogones no pueden parar, necesitas una estructura sólida y fiable que aguante olla tras olla, sin perder rendimiento ni calor. Su diseño permite una instalación rápida sin necesidad de estructuras externas.

Cocina con estante CB6F750E: seis fuegos para dominar cualquier servicio

Una distribución equilibrada de fuegos de alta (7,5 kW) y media potencia (5,5 kW) que te permite trabajar a la vez con cocciones largas, salteados o reducciones. Su bastidor

COCINA SOBREMESA FONDO 750 FAINCA HR CB6F750E



inferior ofrece espacio útil de almacenaje o colocación de útiles. Todo ello en una estructura de acero inoxidable pensada para aguantar años de uso profesional intensivo.

Te da la potencia de tres cocinas en una sola estructura. Si tu cocina tiene volumen, necesitas una línea de fuegos que no te falle. Esta cocina te ahorra instalaciones y te da rendimiento inmediato.

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

- ¿Qué capacidad de producción necesitas por servicio?
- ¿Cuántos fuegos se usan en simultáneo?
- ¿Necesitas estructura con estante o sobremesa?
- ¿Con qué potencias trabajas más cómodo?
- ¿Hay que mover la cocina con frecuencia o estará fija?
- ¿Qué tipo de cocina gestionas: restaurante, colectividad, obrador, catering...?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una cocina **diseñada para rendir**, sin adornos ni complicaciones. Lo que ves es lo que hay: potencia, acero, estabilidad y eficacia. La recomendamos a responsables de cocinas grandes, cocinas centrales o equipos de producción que trabajan sin descanso.

Sobre FAINCA

Fainca HR es una marca española con amplia trayectoria en cocinas industriales, especialmente en modelos de cocción modular. Con fabricación propia, materiales de primera y experiencia técnica, es un fabricante que en **EquipoH conocemos, probamos y confiamos** desde hace años.

¿Tienes dudas sobre qué potencia o configuración se adapta mejor a tu cocina?

COCINA SOBREMESA FONDO 750 FAINCA HR CB6F750E



Escríbenos en el chat y lo resolvemos contigo. En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

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