



Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR CB6F750HE QUE SE ELEVA PARA PODER REPARARSE CON FACILIDAD. Cocina de seis 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

La **CB6F750HE de Fainca** es una cocina completa con 6 quemadores de gran potencia y horno eléctrico integrado, ideal para cocinas profesionales que necesitan versatilidad, potencia y ahorro de espacio. Esta unidad permite realizar múltiples elaboraciones en paralelo y centralizar la cocción verticalmente para agilizar el servicio. Una solución todo-en-uno pensada para cocinas con alto ritmo de trabajo.

Características técnicas de la cocina industrial CB6F750HE de FAINCA

-
- **Fabricante:** Fainca
 - **Referencia:** CB6F750HE
 - **Fuegos:** 6 quemadores (3x 7,5 kW + 3x 5,5 kW)
 - **Potencia total fuegos:** 39 kW
 - **Calorías por hora:** 33.540 kcal/h
 - **Horno eléctrico:** sí, bajo los fuegos
 - **Potencia del horno:** 5 kW
 - **Tensión:** 380V / 3 fases + neutro
 - **Medidas:** 1200 x 750 x 880 mm
 - **Peso:** 115 kg
 - **Tipo:** Cocina industrial con horno eléctrico integrado
 - **Material:** acero inoxidable
 - **Sistema de cocción:** gas para fuegos, eléctrico para horno
 - **Uso recomendado:** restaurantes, colectividades, obradores, cocinas centrales

¿Necesitas una cocina profesional todo-en-uno que lo haga todo?

Si estás cansado de separar zonas de fuegos y horno o si el espacio es un problema, esta cocina es **la solución más práctica**. Los seis fuegos permiten una línea completa de trabajo caliente, mientras el horno eléctrico integrado amplía tus posibilidades sin ocupar espacio adicional. Ahorro de espacio, energía y tiempo.

Cocina profesional CB6F750HE: control total en la misma estructura

Ideal para cocinas compactas pero exigentes. El diseño frontal facilita el acceso tanto a los controles de los fuegos como al horno. El horno eléctrico de 5 kW funciona con total precisión para horneados, gratinados y regeneraciones, mientras los fuegos superiores te permiten avanzar múltiples elaboraciones simultáneas.

Objeción habitual + respuesta

“¿Y si el horno eléctrico se estropea?”

Fainca trabaja con **componentes estándar y recambios disponibles en todo el territorio nacional**. El horno es fácil de mantener, y además separado internamente de la línea de fuegos para facilitar el acceso técnico.

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

- ¿Cuántos fuegos necesitas realmente en hora punta?
- ¿Te conviene tener el horno integrado o separado?
- ¿Dispones de conexión trifásica para el horno eléctrico?
- ¿Cuál es la frecuencia de uso del horno y de los fuegos?
- ¿Tienes limitaciones de espacio que esta solución pueda optimizar?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **CB6F750HE** es una solución equilibrada y compacta que no sacrifica potencia. La recomendamos a clientes que necesitan simplificar su cocina sin perder versatilidad. Fuegos potentes + horno preciso = **combo ganador**.

Sobre FAINCA

Fainca HR es un fabricante nacional experto en cocinas industriales robustas,

COCINA FAINCA CB6F750HE SEIS QUEMADORES



eficientes y bien acabadas. En EquipoH confiamos en ellos porque sabemos que responden cuando hace falta, y sus máquinas están pensadas para durar en cocina real.

¿Quieres saber si esta cocina es compatible con tu espacio y red eléctrica?

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

Ficha técnica:

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