



Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR CB4F750HE 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

La **CB4F750HE de Fainca** es una cocina profesional con 4 fuegos de alto rendimiento y un horno eléctrico integrado. Una solución especialmente diseñada para optimizar el espacio en cocinas que buscan un equipo versátil, robusto y compacto. Fabricada en acero inoxidable, responde a las necesidades de restaurantes, comedores colectivos y cocinas de producción media con un solo equipo.

Características técnicas de la CB4F750HE

• Fabricante: Fainca



• Referencia: CB4F750HE

• **Fuegos:** 4 quemadores (2x 7,5 kW + 2x 5,5 kW)

• Potencia total fuegos: 26 kW

• Calorías/hora: 22.380 kcal/h

• Horno: eléctrico

• Potencia horno: 5 kW

• Tensión horno: 380 V / 3 fases + neutro

• **Medidas:** 800 x 750 x 880 mm

• **Peso:** 95 kg

• **Tipo:** Cocina industrial con horno eléctrico

• Material: acero inoxidable

• Estructura: autoportante

• **Uso recomendado:** cocinas compactas, food trucks, obradores, restaurantes pequeños con alta rotación.

¿Necesitas una cocina compacta y con horno integrado?

Esta cocina ha sido diseñada para facilitar el trabajo de equipos que no disponen de gran espacio pero necesitan cocinar con agilidad. Cuatro fuegos y un horno, todo en una sola estructura. Ideal para preparar y hornear en línea, reduciendo tiempos y desplazamientos en cocina.



CB4F750HE: todo lo que necesitas, donde lo necesitas

Su combinación de fuegos de 7,5 kW y 5,5 kW permite ajustar la potencia según cada preparación, mientras el horno eléctrico inferior ofrece una cocción estable y homogénea. La estructura completa permite instalarla sin necesidad de muebles adicionales.

Vale la pena tener horno eléctrico en esta mismo estructura porque ahorras espacio, mejoras el flujo de trabajo y centralizas el control. El horno eléctrico de Fainca es eficiente, preciso y fácil de mantener.

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

- Espacio disponible en cocina y necesidad de horno integrado.
- Número de fuegos requeridos según la operativa.
- Tipo de energía disponible (gas y electricidad trifásica para el horno).
- Frecuencia de uso del horno: ¿horneado puntual o continuo?
- Facilidad de limpieza y mantenimiento.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **CB4F750HE** es una de esas cocinas que lo da todo sin complicarte. Fuegos potentes, horno eléctrico estable, estructura robusta y todo en un diseño compacto. Es una solución muy bien pensada, y **en EquipoH la recomendamos porque sabemos que cumple en el día a día**.

Sobre FAINCA

Fainca HR fabrica maquinaria de cocción industrial con sello español. Sus cocinas están presentes en miles de restaurantes y cocinas colectivas. Materiales resistentes, diseños modulares y buen soporte técnico. En EquipoH conocemos bien su fiabilidad.

¿Tienes dudas sobre si esta cocina es la mejor opción para tu negocio?

Escríbenos en el chat, sin compromiso. En EquipoH prescribimos lo que



sabemos que funciona.

Ficha técnica:

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