



Consigue la cocina industrial eléctrica Fainca HR CE2P750S con 2 placas. 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 eléctricas de sobremesa

La **CE2P750S de Fainca** es una cocina eléctrica profesional de sobremesa con 2 placas redondas de 2,6 kW cada una. Diseñada para entornos donde el suministro de gas no es posible o donde se requiere una instalación rápida y segura, esta unidad compacta ofrece un excelente rendimiento en espacios reducidos. Ideal como apoyo o como fuente principal en cocinas pequeñas, food trucks o cocinas satélite.

Características técnicas de la CE2P750S

- **Fabricante:** Fainca
- **Referencia:** CE2P750S

-
- **Placas eléctricas:** 2 redondas de 2,6 kW
 - **Potencia total:** 5,2 kW
 - **Tensión:** 230 V monofásico
 - **Medidas:** 400 x 750 x 316 mm
 - **Peso:** 20 kg
 - **Tipo:** Cocina eléctrica sobremesa
 - **Uso recomendado:** cocinas sin instalación de gas, food trucks, cocinas auxiliares, formación gastronómica
 - **Material:** acero inoxidable
 - **Control:** independiente por placa

¿Necesitas una cocina eléctrica segura y compacta?

Si en tu cocina no puedes instalar gas o simplemente buscas una alternativa más limpia y directa, esta placa eléctrica es una opción ideal. Permite trabajar con seguridad en cualquier espacio, sin instalación compleja. Compacta, ligera y robusta.

CE2P750S: potencia eléctrica con diseño profesional

Gracias a sus 2 placas de 2,6 kW, puedes realizar cocciones directas sin depender de gas. Ideal para obradores, showcookings, escuelas o como estación auxiliar en cocinas centrales. Solo necesitas enchufarla para empezar a cocinar con fiabilidad.

Las placas de Fainca alcanzan temperaturas altas en poco tiempo, y además te ofrecen **mayor control y estabilidad térmica**, sin riesgos asociados al gas.

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

-
- ¿Tienes acceso a gas o solo electricidad?
 - ¿Qué potencia máxima puedes instalar (monofásica o trifásica)?
 - ¿Qué tamaño disponible tienes en la cocina o mesa de trabajo?
 - ¿Será una cocina auxiliar o el equipo principal?
 - ¿Prefieres una placa radiante tradicional o de inducción?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **CE2P750S** es una herramienta versátil que se adapta a mil contextos. La recomendamos a quienes necesitan algo funcional, eléctrico y profesional. Fainca lo ha hecho fácil: materiales sólidos, potencia adecuada y diseño limpio. **Perfecta para cuando el gas no es una opción.**

Sobre FAINCA

Fainca HR es fabricante nacional de cocinas profesionales de alto rendimiento. Su línea eléctrica está pensada para resolver situaciones reales, con soluciones compactas y fiables. En EquipoH hemos visto cómo estas máquinas **salvan cocinas pequeñas y eventos sin instalación fija.**

¿Necesitas ayuda para elegir entre cocina eléctrica, gas o mixta?

Escríbenos por el chat y analizamos tu caso. En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x750x335 mm.