



Consigue la cocina industrial eléctrica Fainca HR CE4P750S con 4 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 **CE4P750S de Fainca** es una cocina eléctrica profesional con 4 placas redondas de 2,6 kW cada una, diseñada para cocinas que trabajan con electricidad trifásica. Este modelo está pensado para chefs y responsables de cocina que buscan flexibilidad, seguridad y potencia en un formato de sobremesa compacto.

Características técnicas de la cocina de sobremesa CE4P750S de FAINCA

- **Fabricante:** Fainca
- **Referencia:** CE4P750S

-
- **Placas eléctricas:** 4 redondas de 2,6 kW
 - **Potencia total:** 10,4 kW
 - **Tensión:** 380 V / 3 fases + neutro
 - **Medidas:** 800 x 750 x 316 mm
 - **Peso:** 34 kg
 - **Tipo:** Cocina eléctrica sobremesa
 - **Material:** acero inoxidable
 - **Control:** independiente por placa
 - **Uso recomendado:** cocinas colectivas, catering, obradores, food trucks y espacios sin instalación de gas

¿Necesitas una cocina eléctrica profesional para producción media?

Si trabajas en una cocina donde el gas no es una opción o buscas una fuente adicional de cocción con control individualizado, esta cocina es una solución excelente. Sus 4 placas eléctricas distribuyen el calor de forma uniforme y estable, lo que permite realizar varias elaboraciones a la vez sin pérdida de temperatura ni rendimiento.

Cocina profesional CE4P750S: cuatro fuegos eléctricos, múltiples posibilidades

El diseño en sobremesa permite instalarla rápidamente en cualquier superficie lisa y resistente. Solo necesitas una toma eléctrica trifásica y estarás listo para cocinar. Su tamaño compacto y la posibilidad de uso simultáneo en las 4 placas la convierten en una opción eficaz y funcional.

Con 10,4 kW y distribución en 4 placas, esta cocina ofrece **rendimiento más que suficiente para una cocina profesional media**. Además, su alimentación eléctrica

evita los riesgos y requerimientos del gas.

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

- ¿Tienes acceso a instalación trifásica?
- ¿Prefieres evitar el uso de gas por normativa o seguridad?
- ¿Cuántas zonas de cocción necesitas de forma simultánea?
- ¿Se trata de un equipo principal o auxiliar?
- ¿Es un espacio fijo o de instalación temporal (food truck, eventos...)?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **CE4P750S** es una solución profesional muy bien equilibrada entre potencia, seguridad y funcionalidad. La recomendamos para clientes que necesitan algo fiable, eléctrico y fácil de instalar. Perfecta para cocinas que valoran la limpieza, el control térmico y la eficiencia.

Sobre FAINCA

Fainca HR desarrolla equipos de cocción profesionales fabricados en España con materiales de alta resistencia. Su línea eléctrica ha demostrado gran durabilidad en múltiples entornos de cocina exigente. En EquipoH trabajamos con Fainca porque **responden, entienden las necesidades del sector y cumplen lo que prometen.**

¿Dudas entre gas, electricidad o inducción?

Escríbenos en el chat y lo valoramos contigo.

En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x750x335 mm.