

COCINA SOBREMESA FAINCA HR CE6P750S SEIS QUEMADORES



Consigue la cocina industrial eléctrica Fainca HR CE6P750S con 6 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 **CE6P750S de Fainca** es la opción más completa dentro de la gama de cocinas eléctricas sobremesa. Con 6 placas de 2,6 kW cada una, este equipo ofrece 15,6 kW de potencia total, ideal para cocinas profesionales que requieren múltiples puntos de cocción eléctricos en un solo módulo. Una solución robusta, eficiente y segura para espacios que trabajan exclusivamente con electricidad.

Características técnicas de la CE6P750S

- **Fabricante:** Fainca
- **Referencia:** CE6P750S

-
- **Placas eléctricas:** 6 redondas de 2,6 kW
 - **Potencia total:** 15,6 kW
 - **Tensión:** 380 V / 3 fases + neutro
 - **Medidas:** 1200 x 750 x 316 mm
 - **Peso:** 48 kg
 - **Tipo:** Cocina eléctrica sobremesa
 - **Material:** acero inoxidable
 - **Control:** independiente por placa
 - **Uso recomendado:** cocinas centrales, formación culinaria, hospitales, obradores, eventos y colectividades sin gas.

¿Necesitas una cocina eléctrica profesional con máximo rendimiento?

La CE6P750S es una aliada perfecta para entornos donde se necesita cocinar varias elaboraciones al mismo tiempo sin comprometer seguridad ni instalación. Puedes instalarla sobre cualquier superficie de trabajo, conectarla a la red trifásica y comenzar a trabajar de inmediato.

CE6P750S: versatilidad y potencia en 6 zonas eléctricas

Cada una de sus 6 placas de 2,6 kW proporciona calor uniforme y controlado. Su diseño modular permite mantener varias preparaciones calientes mientras se cocinan otras, ideal en servicios largos o entornos de formación. Todo en un cuerpo de acero inoxidable fácil de limpiar.

La CE6P750S entrega calor constante, directo y controlable, y elimina los tiempos de recuperación que a veces generan los quemadores de gas. Además, te olvidas de revisiones y fugas.

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

- Número de zonas de cocción que usas en paralelo.
- Potencia eléctrica disponible (trifásica).
- Normativas de tu espacio sobre uso de gas.
- Tamaño y tipo de cocina (producción, formación, catering...).
- Uso previsto: apoyo o cocción principal.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **CE6P750S** es una cocina **eléctrica de alto rendimiento** con espacio suficiente para trabajar con varios recipientes a la vez. La recomendamos especialmente para espacios profesionales que buscan evitar el gas y necesitan trabajar con seguridad y eficacia.

Sobre FAINCA

Fainca HR fabrica maquinaria de cocción fiable y profesional. Sus modelos eléctricos están presentes en escuelas de hostelería, centros de producción y cocinas institucionales. En EquipoH confiamos en Fainca porque **cumplen lo que prometen, y sus equipos aguantan el trote diario.**

¿No sabes si elegir gas, eléctrica o inducción?

Escríbenos en el chat y lo vemos juntos.

En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x750x335 mm.