COCINA SOBREMESA FONDO 750 FAINCA HR CB4F750S





Consigue la cocina industrial a gas de sobremesa FAINCA HR CB4F750S con fondo 750mm y 4 quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, restaurantes, bares, chiringuitos, ... cocina profesional de sobremesa de gran potencia y acabados.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Catálogo de cocinas de sobremesa industriales

La **CB4F750S** de FAINCA HR es una **cocina de sobremesa con 4 fuegos a gas**, diseñada para entornos donde se exige potencia, rapidez y fiabilidad.

Sus 4 quemadores ($2 \times 7.5 \text{ kW} + 2 \times 5.5 \text{ kW}$) ofrecen una distribución óptima para trabajar con diferentes tamaños de cazuelas y sartenes, sin perder rendimiento ni control.

Con una medida de **800x750x335 mm** y solo **35 kg**, es ideal para cocinas donde se necesita versatilidad en un formato compacto.

Características técnicas de la cocina sobremesa CB4F750S

• Fuegos: $4(2 \times 7.5 \text{ kW} + 2 \times 5.5 \text{ kW})$

• Potencia total: 26 kW

COCINA SOBREMESA FONDO 750 FAINCA HR CB4F750S



• **Dimensiones:** 800 x 750 x 335 mm

• **Peso:** 35 kg

• **Tipo:** Sobremesa a gas

• Fabricante: FAINCA HR

¿Necesitas una cocina sobremesa completa pero sin complicaciones?

En muchas cocinas profesionales, se necesita una cocina que rinda como una modular pero que no ocupe su espacio.

La CB4F750S te permite trabajar con varios fuegos simultáneos sin renunciar a la eficiencia ni a la robustez.

Cocina de sobremesa CB4F750S: 4 fuegos de alto rendimiento en sobremesa

Este modelo es **perfecto para cocinas centrales, caterings, food trucks o ampliaciones temporales**, gracias a su potencia equilibrada y facilidad de instalación.

Además, permite trabajar con diferentes técnicas de cocción sin perder control de temperatura, algo clave en servicios de alta rotación.

Si el espacio es justo, pero la producción es alta, esta cocina es **la solución intermedia ideal**.

Compacta en altura, amplia en superficie útil y con potencia industrial.

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

- ¿Necesitas cocinar 4 elaboraciones al mismo tiempo?
- ¿Tienes una superficie de trabajo libre de 800 mm?
- ¿Estás conectado a gas natural o necesitas adaptar a butano/propano?

COCINA SOBREMESA FONDO 750 FAINCA HR CB4F750S



¿Qué nivel de producción tienes en hora punta?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un modelo que **hemos visto funcionar en decenas de cocinas reales**. Si tienes una cocina profesional donde el espacio es oro pero no puedes renunciar a la potencia, **esta cocina lo resuelve todo**.

Es una de las más vendidas por su relación tamaño-potencia.

Sobre FAINCA

FAINCA HR es referente nacional en cocinas industriales a gas.

Con años de experiencia y un catálogo bien desarrollado, sus equipos destacan por su fiabilidad, mantenimiento sencillo y materiales duraderos.

En EquipoH confiamos en ellos por una razón: funcionan.

¿Tienes dudas sobre si esta cocina es la mejor para ti?

Escríbenos en el chat, cuéntanos tu cocina y lo resolvemos contigo. En EquipoH solo recomendamos lo que nos ha dado buenos resultados.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x750x335 mm