



Consigue la cocina industrial a gas de sobremesa FAINCA HR C4F900S con 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 profesionales

La **C4F900S** de **Fainca** es una cocina industrial de **sobremesa con 4 fuegos**, pensada para cocinas que no se detienen. Esta versión doble de potencia extrema alcanza los **39,6 kW**, y se presenta como la solución ideal para profesionales de la hostelería que necesitan rapidez, fiabilidad y capacidad de producción intensiva.

Su diseño compacto, su facilidad de instalación y su robustez la convierten en una opción ganadora para restaurantes de volumen alto, cocinas centrales, colectividades, obradores y cocinas satélite.

## Características técnicas de la C4F900S

• **Modelo**: C4F900S

## **COCINA SOBREMESA FAINCA HR C4F900S**



• Tipo: Cocina de sobremesa con 4 fuegos

• Fabricante: Fainca

• **Dimensiones**: 800 x 930 x 335 mm

• **Peso**: 65 kg

• Potencia total: 39,6 kW

• Quemadores:

2 de 10,8 kW

2 de 9 kW

• Kcal/h: 32.680

• Instalación: sobremesa

• Energía: gas

# ¿Necesitas una cocina versátil y de máxima producción?

Si diriges una cocina donde **los fogones no se apagan**, sabes que una máquina a medias no sirve. La **C4F900S** está creada para dar respuesta a **servicios continuos**, dobles turnos, producción por líneas y momentos de máxima presión. Quien trabaja con equipos de fuego directo necesita potencia y fiabilidad en cada encendido.

# C4F900S: máxima potencia en tu encimera

Este modelo ofrece una experiencia de cocción profesional gracias a sus **4 quemadores industriales**, con llama directa de alta intensidad. Puedes preparar varias elaboraciones en paralelo sin perder rendimiento, sin bajar temperatura y sin comprometer la seguridad. Su diseño de sobremesa permite integrarla fácilmente en cualquier cocina profesional, incluso como módulo adicional o unidad auxiliar.

## **COCINA SOBREMESA FAINCA HR C4F900S**



No necesitas cambiar más adelante. Estás invirtiendo en una máquina preparada para **todo lo que venga**, con seguridad, estabilidad térmica y el respaldo de un fabricante nacional con soporte.

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

- Frecuencia de uso: producción diaria, continuo o picos
- Potencia necesaria por fuegos según tipo de platos
- Número de elaboraciones simultáneas
- Espacio disponible en encimera y campana de extracción
- Normativas de gas y tipo de instalación disponible
- Facilidad de limpieza y repuestos

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cuando nos piden una **cocina de verdad**, esta es de las que recomendamos sin dudar. Fiabilidad probada, potencia sobrada, y un fabricante que responde. **Ideal para cocinas con volumen medio/alto que no pueden arriesgar con equipos flojos o lentos.** 

#### Sobre FAINCA

**Fainca HR** es un fabricante español con una sólida trayectoria en cocción industrial. Su especialización en cocinas y fogones de alta gama les ha convertido en un referente en el canal HORECA. En **EquipoH trabajamos codo a codo con Fainca** porque conocemos sus procesos, sus acabados y su servicio técnico, lo que nos permite prescribir con confianza.

## ¿Tienes dudas?

iEscríbenos en el chat! No estás solo.

En EquipoH te ayudamos a elegir lo que necesitas según tu cocina, tu equipo y tu

## **COCINA SOBREMESA FAINCA HR C4F900S**



volumen de trabajo. **Prescribimos solo lo que funciona**.

# Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x930x335 mm