



Consigue la cocina industrial a gas con soporte FAINCA HR C2F900E con 2 quemadores. 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 profesionales

La **C2F900E** de **Fainca** es una cocina industrial de **2 fuegos con estante inferior**, ideal para cocinas que necesitan optimizar el espacio sin renunciar a la potencia. Diseñada con estructura de **mueble abierto**, permite almacenar utensilios o menaje bajo los fogones, facilitando el trabajo en entornos de producción intensa.

Es una opción muy valorada por jefes de cocina, responsables de colectividades y restaurantes que exigen rendimiento, orden y funcionalidad.

Características técnicas de la C2F900E

• Modelo: C2F900E

• **Tipo**: Cocina de 2 fuegos con estante inferior

COCINA FAINCA HR C2F900E



• Fabricante: Fainca

• **Dimensiones**: 400 x 930 x 865 mm

• **Peso**: 60 kg

• Potencia total: 19,8 kW

Quemadores:

1 de 10,8 kW

• 1 de 9 kW

• Kcal/h: 16.340

• Estructura: con mueble estante inferior

• Tipo de instalación: de pie

• Energía: gas

¿Necesitas una cocina que además te dé espacio de trabajo?

Cuando la cocina está al límite, el **espacio de almacenaje accesible** marca la diferencia. Esta cocina de 2 fuegos incorpora un estante abierto inferior, perfecto para mantener tus utensilios cerca y organizados. **Ideal para cocinas compactas, cocinas satélite o foodtrucks** que necesitan agilidad y orden.

C2F900E: potencia y funcionalidad en un solo módulo

Gracias a su diseño inteligente, la **C2F900E** reúne la potencia necesaria para una cocción profesional con una base inferior que te da acceso directo a lo que necesitas en el servicio. Su estructura robusta en acero inoxidable, y sus **2 quemadores de alto rendimiento**, permiten cocinar varios platos con total fiabilidad y velocidad.

Este espacio inferior se vuelve **imprescindible en el día a día**, porque permite una organización rápida y eficiente, y ahorra desplazamientos innecesarios. Si buscas optimización del espacio, esta cocina **lo resuelve de forma inteligente**.

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

- Tipo de instalación: sobremesa o con estante inferior
- Potencia por quemador y total según volumen de producción
- Espacio libre para mueble abierto o cerrado



- Altura de trabajo compatible con otros módulos o mesas
- Acceso rápido a menaje y herramientas de cocción
- Materiales duraderos y limpieza rápida

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es una solución dos en uno**: cocción y almacenamiento. Recomendamos este modelo a cocinas donde cada metro cuenta, y donde se valora tener los utensilios a mano. Fainca es un fabricante que sabemos cómo responde, y esta cocina tiene una gran acogida entre nuestros clientes más técnicos.

Sobre FAINCA

Fainca HR se ha consolidado como uno de los fabricantes más sólidos en cocinas industriales en España. Sus productos están fabricados con materiales de primera, y pensados para un uso intensivo. En **EquipoH confiamos en Fainca** por su constancia, durabilidad y respaldo técnico en todo el territorio.

¿Tienes dudas?

iEscríbenos en el chat!

EquipoH está para ayudarte a elegir la cocina que de verdad encaja contigo. No vendemos por vender. Te escuchamos y prescribimos lo que sabemos que funciona. iHablemos!

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x930x880 mm.