## COCINA CON ESTANTE 4 FUEGOS FAINCA HR C4F900E





Consigue la cocina industrial a gas con soporte FAINCA HR C4F900E con 4 quemadores. Ideal para cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional con gran rendimiento calorífico.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

## Catálogo de cocinas profesionales

La C4F900E de Fainca es una cocina de 4 fuegos industriales sobre estante abierto, diseñada para ofrecer el equilibrio perfecto entre potencia, funcionalidad y aprovechamiento del espacio. Con una potencia total de 39,6 kW y estructura robusta, esta máquina responde sin pestañear ante los ritmos más intensos en cocina profesional.

Ideal para cocinas industriales, colectividades, caterings, hoteles y cocinas centrales que priorizan eficiencia térmica y organización.

#### Características técnicas de la C4F900E

• Modelo: C4F900E

## COCINA CON ESTANTE 4 FUEGOS FAINCA HR C4F900E



• **Tipo**: Cocina con estante y 4 fuegos

• Fabricante: Fainca

• **Dimensiones**: 800 x 930 x 865 mm

• **Peso**: 98 kg

• Potencia total: 39,6 kW

Quemadores:

• 2 de 10,8 kW

• 2 de 9 kW

• Kcal/h: 32.680

• Instalación: De pie, con estante abierto

• Energía: Gas

## ¿Necesitas una cocina potente y práctica al mismo tiempo?

Si gestionas una cocina donde cada segundo cuenta, sabes que tener todo a mano marca la diferencia. Esta cocina **con base abierta** permite almacenar menaje o herramientas debajo, sin sacrificar la resistencia ni la limpieza del entorno. **Ideal para chefs que se mueven rápido y equipos que cocinan en línea.** 

# Ccocina con estante C4F900E: alta producción con máxima accesibilidad

La **C4F900E** ofrece lo mejor de ambos mundos: **gran potencia en cada quemador** para cocciones rápidas e intensas, y una **estructura inferior abierta** que te ayuda a mantener tu puesto ordenado. Los quemadores están distribuidos para facilitar el trabajo simultáneo sin colisiones, y su fabricación en acero inoxidable facilita la limpieza diaria.

La realidad es que **una cocina sobrada es una cocina tranquila**. No tendrás que preocuparte por sobrecargas, lentitud en las cocciones o espacios mal aprovechados. Este modelo **crece contigo** y se adapta al volumen, sea cual sea el nivel de servicio.

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

- Volumen de platos por turno o servicio
- Espacio libre en cocina (especialmente a nivel suelo)
- Potencia por fuego y simultaneidad de cocciones

## COCINA CON ESTANTE 4 FUEGOS FAINCA HR C4F900E



- Necesidad de estante abierto o mueble cerrado
- Limpieza fácil y materiales inoxidables de alta calidad
- Normativas de gas en vigor y tipo de alimentación compatible

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la hemos instalado en decenas de cocinas de producción continua, y siempre da resultado. Sabemos que Fainca fabrica con estándares fiables, y esta cocina en concreto tiene la versatilidad y potencia que muchos chefs necesitan sin darse cuenta hasta que la prueban.

#### Sobre FAINCA

Fainca HR es uno de los fabricantes nacionales más reconocidos en cocción profesional. Sus equipos están pensados para durar, y están diseñados en base a las necesidades reales de las cocinas industriales. En EquipoH confiamos en ellos porque responden técnica y humanamente.

### ¿Tienes dudas?

Escríbenos al chat. En **EquipoH** no vendemos cajas metálicas con fuego.

**Prescribimos soluciones reales para cocinas reales.** Pregúntanos tu caso y te ayudamos a decidir.

### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x930x880 mm.