



Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR C4F900H QUE SE ELEVA PARA PODER REPARARSE CON FACILIDAD. Cocina de cuatro fuegos serie 750 a gas con horno y un sistema de elevación de la encimera cuyo objetivo es mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Catálogo de cocinas profesionales

La C4F900HE de Fainca es una cocina profesional que combina 4 potentes fuegos a gas con un horno eléctrico de 5 kW trifásico, todo en un único cuerpo compacto de 800 mm de ancho. Esta solución todo en uno es ideal para cocinas que necesitan versatilidad, potencia y optimización del espacio.

Recomendada para restaurantes, caterings, cocinas industriales y colectividades que trabajan bajo presión y necesitan múltiples soluciones en un solo equipo.

COCINA CUATRO QUEMADORES FAINCA HR C4F900H



Características técnicas de la C4F900HE

• Modelo: C4F900HE

• Tipo: Cocina con horno eléctrico + 4 fuegos

• Fabricante: Fainca

• **Dimensiones**: 800 x 930 x 880 mm

• **Peso**: 125 kg

• Potencia total fuegos: 39,6 kW

• Quemadores:

2 de 10,8 kW

• 2 de 9 kW

• Kcal/h: 13.155

• Horno eléctrico:

∘ Potencia: 5 kW

∘ Alimentación: 380 V | 3 + N

• Instalación: De pie

• **Energía**: Gas (fuegos) + electricidad (horno)

COCINA CUATRO QUEMADORES FAINCA HR C4F900H



¿Necesitas una cocina que te lo dé todo en un solo módulo?

Muchos cocineros necesitan **tener fuegos y horno juntos**, especialmente en cocinas compactas o donde se trabaja por partidas. Este modelo te permite **cocinar, regenerar y mantener platos calientes** sin tener que moverte del puesto, optimizando el flujo de trabajo y minimizando desplazamientos innecesarios.

C4F900HE: cocción mixta, máxima eficiencia

Con esta cocina tienes acceso a **toda la potencia de una cocina industrial de 4 fuegos**, además de la **comodidad de un horno eléctrico independiente**. El horno trifásico de 5 kW permite asados, acabados o mantenimiento a temperatura controlada con gran estabilidad térmica. El diseño en acero inoxidable garantiza durabilidad, limpieza rápida y robustez.

Este modelo cuenta con **componentes independientes**, lo que facilita el mantenimiento y reparación sin tener que parar todo el equipo. **Cada sistema funciona por separado**, garantizando continuidad de trabajo incluso si uno requiere revisión.

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

- Necesidad de cocción combinada (gas + horno)
- Espacio disponible para módulos individuales
- Conectividad eléctrica trifásica disponible
- Producción simultánea en fuegos y horno
- Rendimiento térmico y potencia por fuego
- Fácil limpieza y robustez del conjunto

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un **todo en uno que da tranquilidad y ahorra espacio**. Lo recomendamos a cocinas que quieren rendimiento, simplicidad operativa y versatilidad

COCINA CUATRO QUEMADORES FAINCA HR C4F900H



en un solo módulo. **Fainca ofrece fiabilidad, potencia y repuestos accesibles**. Y nosotros en EquipoH lo sabemos bien: ila hemos instalado en muchas cocinas que ahora no la cambiarían por nada!

Sobre FAINCA

Fainca HR es un referente nacional en equipamiento de cocción profesional. Su gama modular y sus soluciones mixtas han sido adoptadas en cientos de cocinas de todo tipo. **En EquipoH llevamos años confiando en sus productos porque sabemos que cumplen.**

¿Tienes dudas?

iEscríbenos en el chat!

¿Estás dudando entre módulos separados o una solución combinada? Cuéntanos tu caso. En **EquipoH no vendemos por vender**: te guiamos hacia lo que realmente necesitas para trabajar tranquilo.

Ficha técnica:

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