



Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR C4F900H QUE SE ELEVA PARA PODER REPARARSE CON FACILIDAD. Cocina de cuatro fuegos serie 900 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.

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)

¿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

en un solo módulo. **Fainca ofrece fiabilidad, potencia y repuestos accesibles.** Y nosotros en EquipoH lo sabemos bien: ¡la 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?

¡Escríbenos 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.