



Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR C6F900H QUE SE ELEVA PARA PODER REPARARSE CON FACILIDAD. Cocina de seis 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 **C6F900H de Fainca** es la solución más completa para cocinas de alta producción. Con **6 potentes quemadores a gas** y un **horno integrado de 7,7 kW**, este modelo está diseñado para funcionar sin descanso en cocinas con alta exigencia operativa: **cocinas centrales, colectividades, caterings y hoteles** con varios turnos al día.

Combina toda la potencia de una línea modular con la **versatilidad de la cocción mixta** en un único módulo compacto y robusto.

Características técnicas de la C6F900H

• Modelo: C6F900H

COCINA DE SEIS QUEMADORES FAINCA HR C6F900H



• **Tipo**: Cocina con horno y 6 fuegos

• Fabricante: Fainca

• **Dimensiones**: 1200 x 930 x 880 mm

• **Peso**: 165 kg

• Potencia total (incluye horno): 67,1 kW

Quemadores:

3 x 10,8 kW

3 x 9 kW

• Potencia del horno a gas: 7,7 kW

• Kcal/h: 57.706

• Instalación: De pie

• Energía: Gas (fuegos y horno)

¿Necesitas una cocina todo en uno para producción intensiva?

Si estás al frente de una cocina donde se cocina sin parar y no puedes permitirte perder eficiencia, esta cocina **te da todo en un solo módulo**: fuego directo para preparaciones rápidas y horno a gas para acabados, regeneraciones o cocciones lentas. **El rendimiento térmico es constante, incluso en horas punta.**

C6F900H: máxima capacidad, mínimo espacio

La **C6F900H** combina **potencia, durabilidad y diseño industrial**. El horno inferior te permite trabajar cocciones largas mientras aprovechas la encimera superior con 6

COCINA DE SEIS QUEMADORES FAINCA HR C6F900H



quemadores que permiten **trabajo simultáneo sin colisiones**. Está fabricada en acero inoxidable para facilitar la limpieza y resistir el uso intensivo sin deformaciones ni fallos.

Si el volumen de producción es alto o estás en crecimiento, este modelo **te evita comprar dos máquinas separadas**. Ahorra espacio operativo y simplifica la instalación con una sola toma de gas. Lo hemos instalado en cocinas donde la productividad es clave... y **nunca se han arrepentido.**

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

- Frecuencia y simultaneidad de cocciones
- Tipo de platos que se preparan (guisos, planchas, fondos)
- Necesidad de horno integrado o separado
- Espacio disponible en cocina
- Tomas de gas compatibles y extracción
- Facilidad de limpieza y robustez estructural

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es un "todo en uno" industrial real**. Si eres jefe de cocina o compras para colectividades, sabes lo que significa tener una máquina que te da fuego, horno y espacio de trabajo en el mismo bloque. **Fainca fabrica calidad nacional y responde ante cualquier situación.** En EquipoH lo recomendamos para cocinas que trabajan fuerte y no quieren sorpresas.

Sobre FAINCA

Fainca HR es un fabricante español especializado en cocinas industriales y equipamiento modular. Con años de experiencia en el canal profesional, su apuesta por la funcionalidad y la durabilidad ha hecho que miles de cocinas confíen en sus equipos. **En EquipoH prescribimos Fainca porque sabemos que funciona.**

COCINA DE SEIS QUEMADORES FAINCA HR C6F900H



¿Tienes dudas? ¡Escríbenos en el chat!

Te escuchamos. Si no sabes si este modelo encaja contigo, cuéntanos tu caso.

No vendemos por catálogo, prescribimos lo que encaja contigo. Escríbenos y te ayudamos a elegir bien.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x930x880 mm.