~~2,735.00 €~~

2,051.25 €

Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR CB4F600H de 4 quemadores serie 600 a gas con horno. Ideal para cualquier establecimiento hostelero que quiera una cocina reducida pero con grandes prestaciones.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Características de la cocina industrial FAINCA HR CB4F600H

Cocina industrial a gas **Fainca HR** CB4F600H con cuatro fuegos y horno con cuerpo en acero inoxidable.

- Cocina a gas, cuatro fuegos
- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Parrilla superior acero cromado.

- Parrilla horno antivuelco extraible.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas regulables en altura.
- Horno gastronorm 1/1.
- Encimera embutida para su fácil limpieza.
- Medidas: 800x870x600 mm.
- Quemadores: 6 kw 6 kw + 3,5 kw 3,5 kw
- Horno: 6 kw
- Peso: 79 Kg.

Fainca es una marca española con una gran experiencia y recorrido en el sector. Ofrece un producto muy bien acabado y una amplia gama, que te permite componer la cocina profesional ideal para cualquier tipo de negocio, sea un bar, chiringuito, gran restaurante, hotel, o cocina para colectividades.
En EquipoH encontrarás toda las lineas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional líneas rectas con todo tipo de complementos y gamas. ¡es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x600x870 mm.