



**Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR C6F750HE QUE SE ELEVA PARA PODER REPARARSE CON FACILIDAD.** Cocina de seis fuegos serie 750 a gas con horno eléctrico 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 industriales

La **C6F750HE de FAINCA HR** es una cocina profesional de gran formato que combina **6 fuegos a gas ultra potentes con un horno eléctrico de 5 kW**, ideal para aquellos entornos donde se prioriza la precisión del horno eléctrico sin renunciar al fuego intenso de cocinas tradicionales. Diseñada para **restaurantes de alto volumen, colectividades o cocinas centrales** que necesitan una solución integral de cocción.

Con un fondo de 750 mm y un ancho de 1200 mm, ofrece una superficie de trabajo optimizada sin comprometer espacio de paso ni operatividad.

---

## Características técnicas de la C6F750HE

- **Tipo de cocina:** Gas + horno eléctrico
- **Número de fuegos:** 6 (todos de 8,5 kW)
- **Potencia total fuegos:** 51 kW
- **Horno eléctrico:** 5 kW
- **Potencia total:** 45,9 kW (gas) + 5 kW (eléctrica)
- **Tensión horno:** 380 V trifásico (3+N)
- **Dimensiones:** 1200 x 750 x 880 mm
- **Peso:** 145 kg
- **Referencia fabricante:** 39.474
- **Fabricante:** FAINCA HR

### ¿Necesitas una cocina mixta para alto volumen de servicio?

Las cocinas mixtas gas + eléctrico ofrecen lo mejor de ambos mundos: **fuego fuerte y directo para cocciones rápidas**, y **horneado estable y controlado** mediante horno eléctrico. Si en tu cocina necesitas mantener el ritmo, controlar los consumos y asegurar la calidad del horneado, este modelo es para ti.

### C6F750HE: la potencia del gas con la precisión del horno eléctrico

Con **6 quemadores de alto rendimiento** puedes trabajar múltiples partidas al mismo tiempo, mientras que el horno eléctrico permite una cocción más precisa, ideal para gratinados, repostería o elaboraciones que requieren temperatura constante.

El diseño industrial de esta cocina garantiza facilidad de limpieza y máxima resistencia.

Si estás en una cocina donde se cocina sin parar, esta máquina será tu mejor aliada. Y al tener el horno eléctrico, **te ahorras complicaciones con el gas en esa zona.**

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

Valora el tipo de cocción predominante en tu cocina, el volumen por servicio, la disponibilidad eléctrica (especialmente trifásica 380V) y si el horno debe ser eléctrico por normativa, seguridad o precisión. Esta cocina **resuelve todas esas variables en un solo equipo robusto.**

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **combina potencia, versatilidad y fiabilidad**, todo en uno. Este modelo mixto es ideal para cocinas que quieren lo mejor de los dos mundos. Lo hemos instalado en hoteles, colectividades y obradores. Y sí, funciona. Y sí, **FAINCA HR responde si hay cualquier cosa.**

## Sobre FAINCA

**FAINCA HR**, referente nacional en cocinas industriales, fabrica en España equipos con **criterio técnico, durabilidad y atención postventa.** Sus equipos mixtos están diseñados para entornos exigentes donde no se puede fallar.

¿Estás valorando una cocina de este nivel?

Escríbenos en el chat. **No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x750x880 mm.