COCINA FAINCA HR CB6F750H SEIS QUEMADORES





Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR CB6F750H de seis fuegos serie 750 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

Catálogo de cocinas industriales

Cuando el ritmo no baja en ningún momento del día, necesitas una cocina profesional con garantías reales. La **CB6F750H de FAINCA HR** está diseñada para cocinas de producción intensa: **6 fuegos de alto rendimiento** y un horno profesional a gas, todo montado sobre un cuerpo compacto y robusto de **solo 1200 mm de ancho**.

Perfecta para **restaurantes a la carta, caterings, hoteles o colectividades**, donde se preparan múltiples elaboraciones al mismo tiempo y el horno es una herramienta clave del proceso.

Características técnicas de la cocina FAINCA CB6F750H

• Tipo de cocina: Gas con horno

COCINA FAINCA HR CB6F750H SEIS QUEMADORES



• Fuegos: $6 (4 \times 7.5 \text{ kW} + 2 \times 5.5 \text{ kW})$

• Horno gas: 7,7 kW

• Potencia total: 46,7 kW

• **Dimensiones:** 1200 x 750 x 880 mm

• **Peso:** 115 kg

• Referencia fabricante: 39.560

• Fabricante: FAINCA HR

¿Necesitas una cocina capaz de soportar un turno sin pausa?

Con 6 fuegos potentes y un horno de alto rendimiento, la **CB6F750H** es tu aliada en cocinas que no paran. Puedes trabajar múltiples elaboraciones en paralelo, desde salsas y fondos a planchas y frituras, y usar el horno para rematar guarniciones, gratinar o mantener temperatura.

Cocina FAINCA CB6F750H: potencia total en 1,2 metros

Cada detalle está pensado para profesionales: **fuegos rápidos, mandos accesibles, horno eficiente y chasis de acero inoxidable** de alta resistencia. El fondo de 750 mm permite usar recipientes de mayor tamaño sin comprometer la seguridad ni la operatividad.

Si trabajas a ritmo alto, con esta cocina no vas justo de espacio ni de potencia. Es la opción inteligente para quienes saben lo que significa una cocina en hora punta.

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

Define cuántos fuegos necesitas realmente, qué uso darás al horno y qué espacio tienes disponible en cocina. Esta cocina **resuelve las necesidades de una línea caliente profesional** sin necesidad de varios equipos. Solo necesitas tener suministro de gas suficiente y base robusta.

COCINA FAINCA HR CB6F750H SEIS QUEMADORES



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque está pensada por cocineros para cocinas reales. Es **fiable, completa y robusta**. La recomendamos para proyectos serios donde cada elemento de la cocina cuenta. **Y si pasa algo, FAINCA HR responde.**

Sobre FAINCA

FAINCA HR es un fabricante nacional con amplia trayectoria en cocinas industriales. Sus productos se caracterizan por la **durabilidad**, **sencillez de mantenimiento y garantía técnica**. Trabajamos con ellos desde hace años porque dan la talla en cocinas reales.

¿Quieres saber si esta cocina encaja en tu proyecto?

Escríbenos al chat. No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x750x870 mm.