



Consigue la cocina industrial a gas de sobremesa FAINCA HR CB6F600S con fondo 600mm y 6 quemadores.

Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño. Ideal para cualquier establecimiento hostelero que quiera una cocina reducida pero con grandes prestaciones. Tienes toda la línea para componer la cocina perfecta.

Características de la cocina industrial FAINCA HR CB6F600S

Cocina industrial de sobremesa fondo 600mm FAINCA HR CB6F600S con 6 quemadores

Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Parrilla superior acero cromado. Parrilla horno antivuelco extraíble. Válvula termostática de serie en el horno. Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro. Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Horno gastronorm 1/1. Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación de la encimera. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Características técnicas de la cocina FAINCA HR CB6F600S:

- Cocina a gas
- Construcción en acero inoxidable.
- Fuego superior de gran rendimiento calorífico niquelado..
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.

- Termopar de seguridad..
- Medidas:1200x600x335 mm.
- Quemadores: 6x5,5 kw
- Peso: 48 Kg.
- Kcal/h: 28.380
- potencia total: 33kw

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 líneas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional líneas rectas con todo tipo de complementos y gamas. ies una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x600x335mm.