



COCINA PROFESIONAL FAINCA HR C4F900E QUE SE ELEVA PARA PODER REPARARSE CON FACILIDAD

Cocina de cuatro fuegos serie 900 a gas con 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.

Catálogo de cocinas industriales

Cocina industrial a gas **Fainca HR C4F900E** con cuatro fuegos construida en acero inoxidable, con sistema de elevación de la encimera y pilotos autolimpiables.

- Cocina a gas, cuatro fuegos
- 4 fuegos estante.
- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado.
- Construcción cuerpo en acero inoxidable.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Descripción: Cocina de estante 900 4 fuegos

COCINA INDUSTRIAL FAINCA HR C4F900E

CUATRO QUEMADORES



- Quemador: 10,5 + 10,5 + 8,5 + 8,5 KW.
- Medidas: 800x930x880 mm.
- Peso: 85 kg.
- Potencia: 38 KW.
- Kcal/h: 32.680

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. ¡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): 800x930x880 mm.