



Consigue la cocina industrial eléctrica con horno Fainca HR CE4P600H con 4 placas. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional que permite la preparación rápida de alimentos.

[Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas](#)

Características de la cocina industrial Fainca HR CE4P600H

Cocina industrial eléctrica **Fainca HR CE4P600H** con cuatro fuegos y horno , ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional que permite la preparación rápida de alimentos.

- Cocina eléctrica, cuatro placas con horno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto de calor uniforme.
- Horno gastronorm 1/1.
- Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Dimensiones útiles del horno 570x493x317h mm.
- Termostato de regulación de 50 a 300°C.
- Patas regulables en altura
- Medidas:800x600x880 mm.
- Quemadores: 2 kw + 1 kw / 2 kw + 1 kw
- Horno: 3,5 kw
- Peso: 79 Kg.
- Potencia: 9,5 kw/380 V 3+N

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): 800x600x880 mm.