



Consigue la cocina industrial a gas con soporte fondo 750mm FAINCA HR C4F750E con 4 quemadores. Ideal para cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional con gran rendimiento calorífico.

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

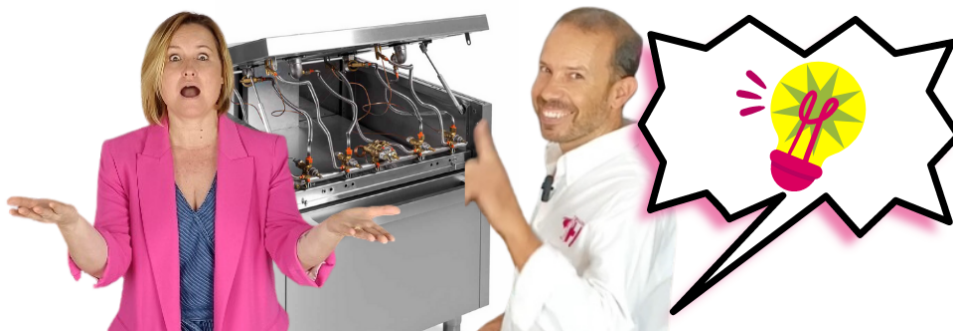
Características de la Cocina industrial FAINCA HR C4F750E

Cocina industrial con soporte fondo 750mm FAINCA HR C4F750E con 4 quemadores

Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304. 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. Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Características técnicas de la cocina FAINCA HR C4F750E:

- Cocina a gas
- Parrilla superior fundición
- Termopar de seguridad
- Sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación con soporte y estante
- Construcción en acero inoxidable.
- Fuego superior de gran rendimiento calorífico niquelado.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Puertas opcionales
- Termopar de seguridad.
- Medidas: 800x750x880 mm.
- Quemadores: 2- 8,5 kw + 2 -6,8 kw
- Peso: 77 Kg.
- Kcal/h: 26.316
- Potencia: 30,6 kw



! ¿Qué nos encanta de esta cocina Fainca?

Su sistema de elevación de la encimera facilita muchísimo la limpieza e intervenciones técnicas, se levanta y tienes mano todo. ¡Te vas a ahorrar en horas de técnico en las intervenciones de mantenimiento!

¿Cómo funciona el sistema de elevación de las cocinas Fainca HR?

- El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.
- De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para

cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto...

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 todas 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 encontrarás 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): 800x750x880 mm.