



Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR C2F600H con horno a gas y dos quemadores. Ideal para pequeñas cocinas, bares, chiringuitos, campings, ... cocina profesional en un espacio pequeño.

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

Características de la Cocina industrial FAINCA HR C2F600H

La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.

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... **¡Más fáciles de reparar!**

Cocina industrial a gas **Fainca HR C2F600H** con dos fuegos y horno construida en acero inoxidable.

- Cocina a gas, dos fuegos.
- Construcción en acero inoxidable.
- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Horno con encendido piezo eléctrico.
- Válvula termostática en el horno
- Parrilla superior fundición.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Horno gastronorm 1/1.
- Nuevo tirador en acero inoxidable.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia y gran eficiencia energética.
- Medidas: 800x880x600 mm.
- Quemadores: 8.5 kw y 6.8 kw
- Horno: 5.8kw
- Peso: 79 Kg.
- Kcal/h: 18.146

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!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x600x880 mm.