



Consigue la cocina industrial a gas FAINCA HR C6F750HE QUE SE ELEVA PARA PODER REPARARSE CON FACILIDAD. Cocina de seis fuegos serie 750 a gas con horno eléctrico y 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.

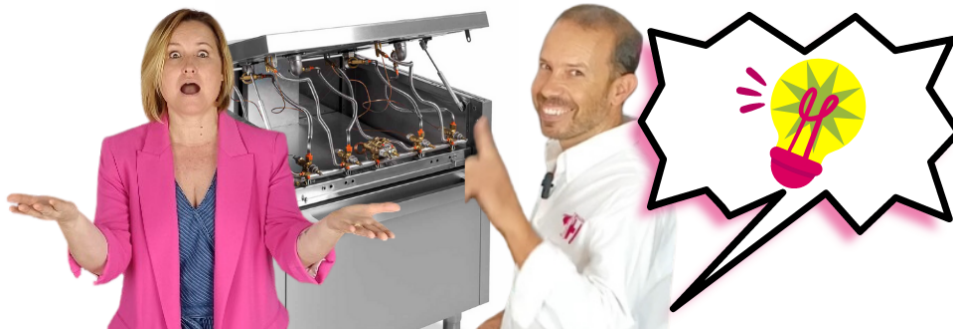
[Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas](#)

Características de la cocina industrial FAINCA HR C6F750HE

Cocina industrial a gas **Fainca HR C6F750HE** con seis fuegos y horno eléctrico construida en acero inoxidable, con sistema de elevación de la encimera y pilotos autolimpiables.

- Cocina a gas, seis fuegos
- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado.
- Construcción en acero inoxidable.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Horno con encendido piezo eléctrico.

- Válvula termostática de serie en el horno.
- Parrilla superior fundición.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Horno eléctrico
- 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:1200x750x880 mm.
- Quemadores: 8,5 kw 8,5 Kw 8,5 kw + 6,5 kw 6,5 kw 6,5 kw
- Horno: 5 kw
- Peso: 130 Kg.



!¿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): 1200x750x880 mm.