

COCINA A GAS BASIC DE 4 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO SERIE 750 - HR FAINCA

3.230,00€ El precio original era: 3.230,00€. 2.422,50€ El precio actual es: 2.422,50€. + IVA



COCINA A GAS BASIC DE 4 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO SERIE 750 - HR FAINCA

Modelo: CB4F750HE

Horno: 5 KW.

Quemador: 7,5 + 7,5 + 5,5 + 5,5 KW.

Medidas: 800x750x880 mm.

Peso: 90 Kg.

Potencia: 26 KW + 5 KW/380 V 3 + N

kcal/h: 22.360

COCINA A GAS BASIC DE 4 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO SERIE 750 - HR FAINCA

La cocina con horno eléctrico **HR Fainca CB4F750HE** forma parte de la Serie 750 y está diseñada para ofrecer un rendimiento profesional en cocinas que requieren potencia, precisión y fiabilidad en un formato compacto. Equipado con **4 quemadores**

de alto rendimiento, combinando dos quemadores de 7,5 kW y dos de 5,5 kW, este modelo permite trabajar simultáneamente con diferentes recipientes, manteniendo una distribución uniforme del calor y asegurando un control preciso de la llama incluso en servicios intensivos.

Este equipo incorpora un **horno eléctrico de 5 kW**, ideal para asados, regeneraciones, gratinados y cocciones de apoyo. Su diseño ofrece una temperatura estable, una excelente eficiencia energética y un calentamiento rápido, lo que facilita el trabajo del cocinero y acelera los tiempos de producción. Al ser eléctrico, garantiza un funcionamiento constante y preciso, especialmente útil en cocinas donde se requiere un control térmico más exacto.

La **CB4F750HE** está fabricada íntegramente en **acero inoxidable**, ofreciendo una estructura sólida, higiénica y resistente al uso intensivo diario. Las parrillas superiores están diseñadas para soportar recipientes de gran tamaño sin perder estabilidad, mientras que los mandos frontales proporcionan un manejo cómodo y seguro, permitiendo una regulación eficaz tanto de la zona de cocción como del horno.

Con unas dimensiones de **800 x 750 x 880 mm**, un peso de **90 kg** y una potencia total de **26 kW + 5 kW eléctricos (380 V, 3N)**, esta cocina se presenta como una solución compacta y potente para restaurantes, bares, hoteles, caterings y otras cocinas profesionales que buscan un equipo versátil y resistente. Su pertenencia a la Serie 750 permite integrarla fácilmente en líneas modulares, adaptándose a cualquier tipo de instalación profesional.

La **CB4F750HE** destaca por su equilibrio entre potencia, eficiencia, durabilidad y precisión, combinando una zona de cocción de alto rendimiento con un horno eléctrico profesional que amplía las posibilidades de trabajo dentro de la cocina.

SKU: CB4F750HE

Categories: Cocinas a Gas