

COCINA A GAS BASIC DE 6 FUEGOS CON HORNO SERIE 750 - HR FAINCA

4.300,00€ El precio original era: 4.300,00€. 3.225,00€ El precio actual es: 3.225,00€. + IVA



COCINA A GAS BASIC DE 6 FUEGOS CON HORNO SERIE 750 - HR FAINCA

Modelo: CB6F750HM

Horno: 11 KW.

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

Medidas: 1200x750x880 mm.

Peso: 130 Kg.

Potencia: 50 KW

kcal/h: 43.000

COCINA A GAS BASIC DE 6 FUEGOS CON HORNO SERIE 750 - HR FAINCA

La cocina a gas **HR Fainca CB6F750HM** es un equipo profesional de la Serie 750 diseñado para ofrecer una capacidad máxima de producción en cocinas de alto rendimiento. Con **6 fuegos de gran potencia**, distribuidos en tres quemadores de 7,5 kW y tres quemadores de 5,5 kW, este modelo permite trabajar simultáneamente con múltiples recipientes, garantizando una distribución uniforme del calor, una combustión estable y una excelente respuesta térmica incluso bajo cargas de trabajo intensivas. Su superficie de cocción está pensada para ofrecer rapidez, estabilidad y la versatilidad necesaria en cualquier cocina profesional.

Además de la zona de cocción superior, la CB6F750HM incorpora un **horno a gas de 11 kW**, amplio y muy eficiente, especialmente indicado para asados, gratinados y cocciones de apoyo. Su excelente aislamiento térmico asegura un uso energético optimizado y una cocción uniforme en todo el interior del horno, facilitando la preparación de elaboraciones de gran rendimiento.

Fabricada completamente en **acero inoxidable**, esta cocina ofrece una estructura sólida, resistente al desgaste y adecuada para trabajos continuos. Las parrillas superiores están diseñadas para soportar recipientes de gran tamaño y peso, manteniendo la estabilidad incluso en cocinas de alta producción. Los mandos frontales permiten un control preciso de cada quemador y del horno, asegurando un manejo cómodo y seguro durante el servicio.

Con unas dimensiones de **1200 x 750 x 880 mm**, un peso de **130 kg** y una potencia total de **50 kW**, la CB6F750HM se consolida como una solución ideal para restaurantes, hoteles, caterings, colectividades y todo tipo de cocinas industriales que requieren equipos potentes, fiables y preparados para un ritmo de trabajo constante. Su integración en líneas modulares Serie 750 permite una configuración flexible y completamente profesional.

La **CB6F750HM** destaca por su robustez, potencia y eficiencia, combinando seis quemadores de alto rendimiento con un horno profesional de gran capacidad, convirtiéndose en una de las opciones más completas y versátiles para cualquier cocina profesional.

SKU: CB6F750HM

Categories: Cocinas a Gas