

SKU: CC74G

**Fimar**

## **Cucina a gas Metano Modello CC74G 4 fuochi con vano a giorno**



### **Descrizione**

#### **Cucina a gas metano 4 fuochi con vano a giorno Fimar CC74G**

La cucina a gas metano Fimar CC74G a 4 fuochi con vano a giorno è pensata per chi ha bisogno di una postazione di cottura compatta ma affidabile, capace di sostenere ritmi di lavoro intensi in ristoranti, gastronomie, tavole calde e laboratori di cucina professionale. Il piano di cottura in acciaio inox AISI 304, abbinato alla struttura robusta in acciaio inox AISI 430 con piedi regolabili, garantisce solidità, igiene e facilità di pulizia anche in contesti di utilizzo quotidiano continuativo.

I 4 fuochi a gas sono distribuiti su griglie indipendenti, così da poter gestire contemporaneamente pentole e padelle di diverse dimensioni, ottimizzando spazi e tempi di preparazione. La macchina è predisposta per funzionare a metano ma viene fornita con kit GPL incluso, caratteristica che la rende estremamente versatile in base alle esigenze dell'impianto presente in cucina.

#### **Caratteristiche principali della cucina a gas Fimar CC74G**

Questo modello è stato progettato per unire praticità operativa e sicurezza, offrendo una gestione intuitiva della cottura e una potenza adeguata a lavorazioni professionali. I bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza assicurano una fiamma stabile e un controllo affidabile, riducendo il rischio di spegnimenti accidentali e migliorando l'efficienza energetica complessiva della macchina.

Il vano a giorno sotto il piano cottura è particolarmente utile per tenere a portata di mano pentole, padelle o contenitori di servizio, contribuendo a mantenere l'area di lavoro ordinata e funzionale. È una soluzione pratica per chi desidera concentrare più funzioni in un unico modulo senza rinunciare alla comodità operativa.

## Specifiche tecniche

- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 con struttura, maniglia e piedi regolabili in acciaio inox AISI 430
- Griglie indipendenti per una gestione separata delle zone di cottura
- Bruciatori in ghisa da 3,5 kW e 6 kW con termocoppia di sicurezza
- Alimentazione: predisposta per metano con kit GPL incluso
- Potenza gas totale: 19 kW (circa 16.337 kcal/h)
- Consumo metano: 2,01 m<sup>3</sup>/h
- Consumo GPL: 1,48 kg/h
- Attacco gas: 1/2" G
- Peso: 74 kg

## Dati dimensionali

- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 90 cm

## Perché scegliere la cucina a gas Fimar CC74G

La cucina a gas metano 4 fuochi con vano a giorno Fimar CC74G è una scelta indicata per chi cerca un blocco cottura essenziale ma performante, con una potenza complessiva di 19 kW distribuita su bruciatori in ghisa di diversa intensità. La combinazione tra piano inox AISI 304, griglie indipendenti, predisposizione metano con kit GPL incluso e vano a giorno inferiore rende questo modello una soluzione versatile, robusta e funzionale per cucine professionali moderne.

Che si tratti di primi piatti, secondi, salse o preparazioni in batteria, questa cucina offre un appoggio stabile e sicuro, tempi di risposta rapidi al variare della fiamma e una struttura pensata per durare nel tempo, facilitando al massimo le operazioni di lavoro e di pulizia quotidiana.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	90
Linea	Linea Easy

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm