

SKU: CC74GFEV

**Fimar**

## **Cucina a gas Metano Modello CC74GFEV 4 fuochi con forno elettrico GN1/1**



### **Descrizione**

#### **Cucina a gas metano 4 fuochi Fimar CC74GFEV con forno elettrico GN 1/1**

La cucina a gas metano Fimar modello **CC74GFEV** è progettata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico blocco un piano a gas a 4 fuochi e un forno elettrico ventilato GN 1/1, mantenendo ingombri contenuti. Il piano di cottura è realizzato in acciaio inox AISI 304, mentre struttura, maniglia e piedi regolabili sono in acciaio inox AISI 430, garantendo robustezza, igiene e facilità di pulizia nel tempo.

I bruciatori in ghisa da 3,5 e 6 kW sono dotati di termocoppia di sicurezza, assicurando una fiamma stabile e un utilizzo in sicurezza anche in condizioni di lavoro intenso. Le griglie indipendenti permettono di gestire comodamente pentole di diverse dimensioni, mentre la predisposizione per metano con kit GPL incluso rende l'apparecchio versatile rispetto al tipo di alimentazione disponibile in impianto.

#### **Caratteristiche principali**

Il forno elettrico ventilato GN 1/1 da 3 kW, realizzato in acciaio inox AISI 430, è dotato di guide supporto teglie removibili che facilitano sia il caricamento delle teglie sia le operazioni di pulizia. La capacità di 4 teglie GN 1/1 con passo 75 mm consente di gestire produzioni multiple in contemporanea, risultando ideale per cotture, rigenerazione e finitura di piatti in ristoranti, mense e

gastronomie.

## Specifiche tecniche

- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304
- Struttura, maniglia e piedi regolabili in altezza in acciaio inox AISI 430
- Bruciatori in ghisa da 3,5 kW e 6 kW con termocoppia di sicurezza
- Predisposta per metano
- Kit GPL incluso
- Forno elettrico ventilato GN 1/1 da 3 kW in acciaio inox AISI 430
- Guide supporto teglie removibili
- Capacità forno: 4 x GN 1/1
- Passo tra le guide: 75 mm
- In dotazione 1 griglia in acciaio cromato
- Timer forno: 0-120 minuti
- Potenza gas piano: 19 kW
- Potenza forno: 3 kW
- Potenza totale indicativa: 22 kW
- Alimentazione forno: 230 V 1N 50-60 Hz
- Resa termica: 18.916 kcal/h
- Consumo metano: 2,01 m<sup>3</sup>/h
- Consumo GPL: 1,48 kg/h
- Allacciamento gas: 1/2" G
- Peso: 71 kg

## Dati dimensionali

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

## Caratteristiche di linea e utilizzo

- Marca: Fimar
- Alimentazione piano: a gas metano (convertibile GPL)
- Alimentazione forno: elettrica monofase
- Tipologia mobile: su mobile
- Tipologia forno: forno elettrico ventilato GN 1/1
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas metano 4 fuochi con forno elettrico GN 1/1 Fimar CC74GFEV è ideale per chi necessita di una soluzione compatta che unisca piano a gas e forno ventilato in un unico apparecchio, riducendo gli spostamenti tra attrezzature diverse. La combinazione di bruciatori da 3,5 e 6 kW consente di gestire cotture rapide e a fiamma controllata, mentre il forno GN 1/1 supporta produzioni in teglia su più livelli.

Grazie alla costruzione in acciaio inox, alle guide teglie removibili, al timer fino a 120 minuti e al kit GPL incluso, questo modello rappresenta una scelta pratica per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che vogliono un apparecchio versatile, affidabile e semplice da integrare nei layout esistenti.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	90
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	50/275
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm