

SKU: CC74GFG

Fimar

Cucina a gas Metano Modello CC74GFG 4 fuochi con forno a gas GN1/1



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno a gas GN1/1 CC74GFG

La cucina a gas 4 fuochi con forno a gas GN1/1 modello CC74GFG è pensata per le cucine professionali che cercano un'attrezzatura compatta, robusta e completa di forno. Il piano di cottura in acciaio inox AISI 304, abbinato alla struttura, alla maniglia e ai piedi regolabili in acciaio inox AISI 430, garantisce solidità, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia anche in caso di utilizzo intensivo.

Piano di cottura a 4 fuochi a gas

Il piano è equipaggiato con bruciatori in ghisa da 3,5 kW e 6 kW, tutti dotati di termocoppia di sicurezza, per una gestione affidabile della fiamma durante il servizio. Questa combinazione di potenze permette di lavorare con diverse tipologie di pentole e preparazioni, alternando fuochi più forti per bolliture e cotture rapide a fuochi più moderati per salse, fondi e cotture delicate.

Le griglie indipendenti in ghisa supportano stabilmente pentole e tegami, semplificando al tempo stesso le operazioni di rimozione e pulizia a fine turno, un aspetto importante nelle cucine che lavorano su più servizi giornalieri.

Forno a gas GN1/1 integrato

Sotto il piano di cottura si trova il forno a gas GN1/1 da 4 kW, realizzato in acciaio inox AISI 430, concepito per ospitare fino a 4 teglie GN1/1. In dotazione è presente una griglia in acciaio cromato, così la macchina è pronta per l'uso fin da subito senza necessità di accessori aggiuntivi.

La temperatura del forno è regolabile da 50°C a 275°C, permettendo di gestire un ampio ventaglio di preparazioni, dalle cotture a bassa temperatura alle gratinature finali, con un controllo semplice e intuitivo dei parametri di lavoro.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 4 fuochi a gas e forno GN1/1 integrato, la cucina CC74GFG è particolarmente adatta a ristoranti, trattorie, gastronomie e piccole mense che hanno bisogno di una macchina versatile in uno spazio contenuto. È ideale per la preparazione di primi piatti, secondi in padella, salse e contorni sul piano di cottura, mentre il forno consente di cuocere e rigenerare teglie GN1/1, gratinare piatti pronti e gestire piccole cotture di arrosti e verdure.

Si presta bene anche per cucine di hotel, agriturismi e laboratori di ristorazione che richiedono un apparecchio semplice da usare, facilmente integrabile nella linea di cottura e con costi di gestione contenuti, mantenendo standard professionali.

Specifiche tecniche della cucina CC74GFG

Dal punto di vista tecnico, la cucina sviluppa una potenza gas complessiva di 19 kW, cui si aggiungono i 4 kW del forno a gas GN1/1, garantendo una buona capacità di lavoro per il segmento di appartenenza. L'alimentazione elettrica ausiliaria è a 230V/1N/50-60Hz, mentre il consumo di metano è pari a 2,43 m³/h e quello di GPL a 1,80 kg/h, con allacciamento gas da 1/2" G.

- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304
- Struttura, maniglia e piedi regolabili in acciaio inox AISI 430
- Bruciatori in ghisa da 3,5 kW e 6 kW con termocoppia di sicurezza
- Predisposizione per metano con kit GPL incluso
- Forno a gas GN1/1 da 4 kW in acciaio inox AISI 430
- Capacità forno: 4 x GN1/1
- In dotazione una griglia in acciaio cromato
- Timer forno 0-120 minuti
- Potenza gas totale: 19 kW
- Potenza forno: 4 kW
- Alimentazione elettrica: 230V/1N/50-60Hz
- Kcal: 19.777
- Consumo metano: 2,43 m³/h
- Consumo GPL: 1,80 kg/h
- Allacciamento gas: 1/2" G
- Peso: 74 kg
- Dimensioni: 80 x 70 x 90 cm (LxPxH)

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno GN1/1 CC74GFG rappresenta una soluzione completa per chi desidera concentrare in un'unica attrezzatura piano di cottura e forno, senza rinunciare a robustezza e flessibilità d'uso. La qualità dei materiali, la presenza del kit GPL incluso e la configurazione con

forno a gas GN1/1 rendono questo modello una scelta pratica e affidabile per le cucine professionali che lavorano ogni giorno con ritmi sostenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
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