

SKU: CC76G

Fimar

Cucina a gas Metano Modello CC76G 6 fuochi con vano a giorno



Descrizione

Cucina a gas metano 6 fuochi Fimar CC76G con vano a giorno

La cucina a gas metano Fimar modello **CC76G** è progettata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura a 6 fuochi affidabile e robusto, con struttura su mobile e vano a giorno. Il piano di cottura è realizzato in acciaio inox AISI 304, mentre struttura, maniglia e piedi regolabili sono in acciaio inox AISI 430, garantendo solidità, igiene e una buona resistenza all'usura nel tempo.

I bruciatori in ghisa da 3,5 e 6 kW sono dotati di termocoppia di sicurezza e abbinati a griglie indipendenti, offrendo una fiamma stabile e sicura per diverse tipologie di cottura. La configurazione a 6 fuochi consente di gestire in contemporanea più pentole e preparazioni, rendendo questa cucina adatta a ristoranti, trattorie, mense e gastronomie che lavorano con ritmi sostenuti.

Caratteristiche principali

La macchina è predisposta per funzionamento a metano e viene fornita con kit GPL incluso, permettendo di adattare facilmente l'alimentazione alle esigenze dell'impianto. Le griglie indipendenti in ghisa facilitano la gestione delle pentole e le operazioni di pulizia, mentre il vano a giorno inferiore offre uno spazio aperto per riporre pentole, padelle o contenitori, mantenendo la postazione ordinata e funzionale.

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
- Griglie indipendenti
- Predisposta per metano
- Kit GPL incluso
- Potenza gas totale: 28,5 kW
- Potenza termica: 24.505 kcal/h
- Consumo metano: 3,02 m³/h
- Consumo GPL: 2,22 kg/h
- Allacciamento gas: 1/2" G
- Peso: 94 kg

Dati dimensionali

- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 90 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Marca: Fimar
- Alimentazione: a gas metano (convertibile GPL)
- Tipologia mobile: su mobile con vano a giorno
- Linea: Linea Easy
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas metano 6 fuochi Fimar CC76G è ideale per chi cerca una soluzione semplice e affidabile, capace di offrire una buona potenza di cottura con un ingombro standard 120x70 cm. I bruciatori in ghisa da 3,5 e 6 kW consentono di gestire sia bolliture rapide sia cotture più controllate, adattandosi alle diverse esigenze del servizio.

Grazie alla costruzione in acciaio inox, al vano a giorno e al kit GPL incluso, questo modello rappresenta una scelta pratica per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che vogliono una cucina a gas versatile, facilmente integrabile nell'impianto esistente e semplice da mantenere nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	90
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm