

SKU: CC76GFEV

Fimar

Cucina a gas Metano Modello CC76GFEV 6 fuochi con forno elettrico GN1/1



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato GN1/1 CC76GFEV

La cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato GN1/1 modello CC76GFEV è pensata per le cucine professionali che cercano una soluzione completa, capace di combinare la potenza del piano a gas con la precisione di un forno elettrico a convezione. 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 durata nel tempo in ambienti di lavoro intensivi.

Piano di cottura a 6 fuochi in ghisa

Il piano è equipaggiato con 6 bruciatori in ghisa da 3,5 kW e 6 kW, tutti dotati di termocoppia di sicurezza, così da offrire sia fuochi più delicati per salse e fondi sia fuochi più potenti per bolliture rapide e cotture ad alta intensità. Le griglie indipendenti in ghisa permettono di appoggiare in modo stabile pentole e tegami di varie dimensioni e si rimuovono facilmente per la pulizia.

La cucina è predisposta per il funzionamento a gas metano e viene fornita con kit GPL incluso, offrendo così flessibilità di installazione in base al tipo di impianto presente nel locale.

Forno elettrico ventilato GN1/1 integrato

Sotto il piano di cottura si trova il forno elettrico ventilato GN1/1 da 3 kW, realizzato in acciaio inox AISI 430, con capacità fino a 4 teglie GN1/1 e passo guide da 75 mm. La ventilazione garantisce una distribuzione uniforme del calore all'interno della camera, rendendo il forno adatto a cotture di arrosti, verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare.

Il forno è dotato di guide supporto teglie removibili per facilitare la pulizia, timer da 0 a 120 minuti e range di temperatura compreso tra 50°C e 275°C, permettendo di coprire un'ampia gamma di preparazioni.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 6 fuochi a gas e forno elettrico ventilato GN1/1, la cucina CC76GFEV è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente molte preparazioni. Il piano superiore è ideale per primi piatti, salse, sughi e secondi in padella, mentre il forno consente di cuocere e rigenerare teglie di piatti pronti, contorni e arrosti in modo uniforme.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che necessitano di un modulo compatto ma completo, con gestione ibrida gas + elettrico e la comodità di un forno GN1/1 a convezione integrato.

Specifiche tecniche della cucina CC76GFEV

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato CC76GFEV sviluppa una potenza gas complessiva di 28,5 kW sul piano e una potenza elettrica di 3 kW per il forno GN1/1. Il consumo di metano è pari a 3,02 m³/h, mentre il consumo di GPL è di 2,22 kg/h, con allacciamento gas da 1/2" G, valori in linea con le prestazioni richieste nelle cucine professionali.

- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304
- Struttura, maniglia e piedi regolabili in acciaio inox AISI 430
- Alimentazione piano: a gas metano (kit GPL incluso)
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Easy
- Tipologia forno: forno elettrico ventilato GN1/1
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Griglie indipendenti in ghisa
- Bruciatori in ghisa da 3,5 kW e 6 kW con termocoppia di sicurezza
- Forno elettrico ventilato GN1/1 da 3 kW in acciaio inox AISI 430
- Capacità forno: 4 x GN1/1
- Passo guide forno: 75 mm
- Guide supporto teglie removibili per facile pulizia
- In dotazione una griglia in acciaio cromato
- Timer forno: 0-120 minuti
- Temperatura forno: 50° - 275°C
- Potenza gas totale: 28,5 kW
- Potenza forno elettrico: 3 kW
- Alimentazione elettrica: 230V/1N/50-60 Hz
- Kcal: 27.085

- Consumo metano: 3,02 m³/h
- Consumo GPL: 2,22 kg/h
- Allacciamento gas: 1/2" G
- Peso: 91 kg
- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 90 cm

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato GN1/1 CC76GFEV offre un mix equilibrato di potenza, versatilità e praticità, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che vogliono sfruttare al meglio sia il gas sia l'elettrico. La qualità dei materiali, la presenza di dispositivi di sicurezza, il forno ventilato GN1/1 e la possibilità di utilizzare metano o GPL la rendono un investimento affidabile e duraturo per ristoranti, gastronomie e mense con ritmi di lavoro intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	90
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	50/275
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm