

SKU: CC76GFG

**Fimar**

## **Cucina a gas Metano Modello CC76GFG 6 fuochi con forno gas GN1/1**



### **Descrizione**

#### **Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas GN1/1 CC76GFG**

La cucina a gas 6 fuochi con forno a gas GN1/1 modello CC76GFG è pensata per le cucine professionali che cercano una soluzione compatta ma potente, capace di combinare un piano di cottura ampio e un forno a gas integrato. 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 anche in caso di utilizzo intensivo.

#### **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 assicurano un appoggio stabile per pentole e tegami di varie dimensioni e possono essere rimosse facilmente per la pulizia quotidiana.

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

## **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, con capacità fino a 4 teglie GN1/1 e passo guide da 75 mm. Questa configurazione lo rende adatto alla cottura e rigenerazione di teglie di piatti pronti, contorni e piccoli arrostiti, con una gestione semplice delle infornate.

Il forno è dotato di timer da 0 a 120 minuti e lavora in un range di temperatura compreso tra 50°C e 275°C, consentendo di coprire le principali esigenze di cottura in ambito professionale.

## **Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie**

Grazie ai 6 fuochi a gas e al forno GN1/1 integrato, la cucina CC76GFG è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente molte preparazioni in spazi contenuti. Il piano superiore è ideale per primi piatti, salse, sughi e secondi in padella, mentre il forno consente di cuocere e rigenerare teglie di verdure, piatti pronti e piccoli arrostiti con grande praticità.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che necessitano di un modulo compatto ma completo, con gestione interamente a gas e un forno GN1/1 integrato per supportare il servizio quotidiano.

## **Specifiche tecniche della cucina CC76GFG**

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas 6 fuochi con forno GN1/1 CC76GFG sviluppa una potenza gas complessiva di 28,5 kW, di cui 4 kW destinati al forno. Il consumo di metano è pari a 3,44 m<sup>3</sup>/h, mentre il consumo di GPL è di 2,56 kg/h, con allacciamento gas da 1/2" G, valori che la rendono adatta a un utilizzo intensivo in ambito ristorativo.

- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304
- Struttura, maniglia e piedi regolabili in acciaio inox AISI 430
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Easy
- Tipologia forno: forno a gas 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
- Predisposta per metano, kit GPL incluso
- Forno gas GN1/1 da 4 kW in acciaio inox AISI 430
- Capacità forno: 4 x GN1/1
- Passo guide forno: 75 mm
- 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: 4 kW
- Alimentazione elettrica ausiliaria: 230V/1N/50-60 Hz
- Kcal: 22.356
- Consumo metano: 3,44 m<sup>3</sup>/h

- Consumo GPL: 2,56 kg/h
- Allacciamento gas: 1/2" G
- Peso: 94 kg
- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 90 cm

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi con forno a gas GN1/1 CC76GFG offre un mix equilibrato di potenza, compattezza e versatilità, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che vogliono concentrare più funzioni in poco spazio. La qualità dei materiali, la configurazione dei bruciatori, la presenza del forno GN1/1 e la possibilità di lavorare sia a metano sia a 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