

SKU: 2976183

Ristosubito

Cucina a gas due Fuochi CI Modello RisCu008 Potenza Gas 9,0 kW



Descrizione

Cucina a gas 2 fuochi su mobile CI RisCu008 9 kW

La cucina a gas due fuochi CI modello RisCu008 è pensata per le cucine professionali che cercano un modulo compatto ma completo, con struttura su mobile e piano di cottura a gas pronto per l'installazione. È una soluzione indicata per ristoranti, gastronomie, bar e laboratori che desiderano due fuochi affidabili in uno spazio ridotto, senza dover predisporre basi o supporti aggiuntivi.

Il piano superiore è realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi da 22 mm di profondità, così da contenere eventuali fuoriuscite durante il servizio e rendere più rapide le operazioni di pulizia a fine turno.

Bruciatori in ghisa e potenza gas

La cucina è dotata di due bruciatori a fuochi aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW ciascuno, per una potenza gas complessiva di 9,0 kW. Questa configurazione permette di gestire bolliture, cotture di base e preparazioni quotidiane con una fiamma viva e reattiva, adatta al pentolame professionale.

L'accensione dei fuochi è manuale e la griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata,

resistente agli acidi, garantisce un appoggio stabile per pentole e padelle, sopportando senza problemi le alte temperature tipiche delle cucine Ho.Re.Ca.

Struttura su mobile e dimensioni

La struttura su mobile rende la RisCu008 una macchina autoportante, pronta da posizionare in cucina senza ulteriori supporti. Manopole e maniglie sono realizzate in materiale atermico, per una presa sicura anche durante le fasi di lavoro più intense.

I piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza, così da facilitare il livellamento della macchina e l'allineamento con il resto della linea di cottura. Il volume di ingombro è pari a 0,2 m³ e il peso è di 45 kg, valori che indicano una struttura solida e stabile in esercizio.

Specifiche tecniche principali

- **Piano superiore:** acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi profondità 22 mm.
- **Brucciatori:** 2 bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW ciascuno.
- **Potenza gas totale:** 9,0 kW.
- **Griglia:** griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi.
- **Accensione:** accensione fuochi manuale.
- **Manopole e maniglie:** in materiale atermico.
- **Piedini:** in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- **Volume:** 0,2 m³.
- **Peso:** 45 kg.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** su mobile.
- **Linea:** Linea CI.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 2 fuochi.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.
- **Dimensioni:** lunghezza 35 cm, profondità 70 cm, altezza 85 cm.

Perché scegliere la cucina a gas CI RisCu008

La cucina a gas 2 fuochi su mobile CI RisCu008 è una scelta ideale per chi desidera un modulo compatto ma robusto, con 9 kW di potenza distribuiti su due bruciatori in ghisa e una struttura autoportante in acciaio inox. Si integra facilmente in cucine professionali che vogliono un punto cottura a gas affidabile, semplice da pulire e progettato per resistere nel tempo a un utilizzo quotidiano intenso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	35
Numero Fuochi	2 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm