

SKU: 2976184

Ristosubito

Cucina a gas due Fuochi CI Modello RisCu009 Potenza Gas 12 kW



Descrizione

Cucina a gas 2 fuochi su mobile CI RisCu009 12 kW

La cucina a gas due fuochi CI modello RisCu009 è pensata per le cucine professionali che cercano un modulo compatto su mobile, pronto da installare senza basi aggiuntive. È una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, bar e laboratori che necessitano di due fuochi ad alta potenza in uno spazio contenuto, con struttura autoportante in acciaio inox.

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 facilitare le operazioni di pulizia a fine turno.

Bruciatori in ghisa e potenza gas

La dotazione prevede due bruciatori a fuochi aperti in ghisa cromati: uno doppia corona da 7,5 kW e uno monocorona da 4,5 kW, per una potenza gas complessiva di 12 kW. Questa combinazione consente di utilizzare il bruciatore più potente per bolliture e cotture rapide, mentre il bruciatore da 4,5 kW si presta a lavorazioni più contenute e cotture di base.

L'accensione dei fuochi è manuale e i bruciatori sono equipaggiati con termocoppia e pilota protetta,

a tutela della sicurezza in esercizio. La griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi, assicura un appoggio stabile alle pentole e resiste bene alle alte temperature tipiche delle cucine professionali.

Struttura su mobile e dimensioni

La struttura su mobile rende la RisCu009 una macchina autoportante, adatta a essere posizionata direttamente in cucina come modulo indipendente. 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 è di 0,2 m³, il peso è pari a 45 kg, mentre le dimensioni sono 35 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 85 cm di altezza.

Specifiche tecniche principali

- **Piano superiore:** acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi profondità 22 mm.
- **Accensione:** accensione fuochi manuale.
- **Brucciatori:** 2 bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona 7,5 kW e monocorona 4,5 kW con termocoppia e pilota protetta.
- **Potenza gas totale:** 12 kW.
- **Griglia:** griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi.
- **Manopole e maniglie:** in materiale atermico.
- **Piedini:** in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- **Certificazioni:** certificazione di conformità CE/IMQ.
- **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 RisCu009

La cucina a gas 2 fuochi su mobile CI RisCu009 è una scelta ideale per chi desidera un modulo compatto ma potente, con 12 kW di potenza distribuiti su bruciatori in ghisa doppia corona e monocorona, piano in acciaio inox e struttura autoportante. Si integra facilmente in cucine professionali che cercano un punto cottura a gas robusto, sicuro e semplice da pulire, adatto a un utilizzo quotidiano intenso.

Scheda Tecnica

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