

SKU: 2976188

Ristosubito

Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu022 Potenza Gas 24 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi su mobile CI RisCu022 24 kW

La cucina a gas 4 fuochi CI modello RisCu022 è pensata per le cucine professionali che desiderano un piano di cottura compatto su mobile, ideale per ristoranti, mense, gastronomie e laboratori. 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 sversamenti e facilitare le operazioni di pulizia a fine servizio.

La struttura su mobile rende la macchina autoportante e pronta per l'installazione in linea di cottura, senza necessità di top di appoggio. I piedini in acciaio inox regolabili in altezza consentono di livellare il piano con precisione, adattandolo alle quote del resto dell'arredo tecnico.

Bruciatori e potenza di cottura

La cucina monta bruciatori a fuoco aperto in ghisa cromati doppia corona da 7,5 kW e monocorona da 4,5 kW, per una potenza gas complessiva di 24,0 kW. La combinazione 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW permette di gestire sia cotture che richiedono forte intensità di calore, sia lavorazioni che necessitano di una fiamma più controllata.

I bruciatori sono dotati di termocoppia e pilota protetta, a garanzia di sicurezza e continuità di servizio anche in caso di utilizzo intensivo. L'accensione è manuale, semplice e affidabile, in linea con le abitudini operative delle cucine professionali.

Componenti, materiali e sicurezza

La griglia monofuoco è in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi e alle alte temperature, e assicura un appoggio stabile per le pentole. Le manopole e le maniglie sono realizzate in materiale atermico, pensato per ridurre il surriscaldamento durante l'uso e migliorare il comfort dell'operatore.

La macchina è dotata di certificazione di conformità CE/IMQ, a testimonianza del rispetto delle normative europee in materia di sicurezza e qualità costruttiva. Il volume di ingombro è di 0,4 m³, mentre il peso è pari a 65 kg.

Dimensioni e specifiche tecniche principali

- **Piano superiore:** acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità 22 mm.
- **Bruciatori:** fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona 7,5 kW e monocorona 4,5 kW con termocoppia e pilota protetta.
- **Combinazione bruciatori:** 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW.
- **Potenza gas totale:** 24,0 kW.
- **Numero bruciatori:** 4 bruciatori.
- **Accensione:** accensione fuochi manuale.
- **Griglie:** griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistente agli acidi.
- **Manopole e maniglie:** in materiale atermico.
- **Piedini:** piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- **Certificazioni:** certificazione di conformità CE/IMQ.
- **Volume:** 0,4 m³.
- **Peso:** 65 kg.
- **Lunghezza:** 70 cm.
- **Profondità:** 70 cm.
- **Altezza:** 85 cm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** su mobile.
- **Linea:** Linea CI.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 4 fuochi.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.

Perché scegliere la cucina a gas 4 fuochi CI RisCu022

La cucina a gas 4 fuochi su mobile CI RisCu022 è una soluzione ideale per chi cerca un modulo compatto ma molto potente, con 24 kW di potenza distribuiti su bruciatori monocorona e doppia corona. Grazie al piano inox con impronta raccogli-liquidi, alle griglie in ghisa smaltata e ai componenti certificati CE/IMQ, rappresenta una scelta affidabile e duratura per cucine professionali che vogliono ottimizzare spazio, sicurezza e prestazioni di cottura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm