

SKU: 2976189

## Ristosubito

# Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu023 Potenza Gas 18 kW



## Descrizione

### Cucina a gas 4 fuochi su mobile CI RisCu023 18 kW

La cucina a gas 4 fuochi CI modello RisCu023 è pensata per le cucine professionali che desiderano un piano di cottura su mobile compatto e robusto, 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 rendere più agevoli 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 dedicati. I piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza, permettendo di livellare con precisione il piano di lavoro in base al resto dell'arredo tecnico.

### Bruciatori e potenza di cottura

La cucina è equipaggiata con 4 bruciatori a fuoco aperto in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW ciascuno, per una potenza gas complessiva pari a 18,0 kW. Questa configurazione consente di gestire in modo efficace bolliture, rosolature e cotture a fuoco vivo, garantendo una buona riserva di potenza per i ritmi tipici della ristorazione professionale.

I bruciatori sono dotati di termocoppia e pilota protetta, per un controllo sicuro della fiamma e una maggiore continuità di esercizio anche in caso di utilizzo intensivo. L'accensione dei fuochi è manuale, semplice e affidabile.

## Componenti, materiali e sicurezza

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

La macchina è dotata di certificazione di conformità CE/IMQ, garanzia di rispondenza alle normative europee in termini di sicurezza e qualità costruttiva. Il volume di ingombro dichiarato è di 0,5 m<sup>3</sup>, mentre il peso è pari a 70 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 monocorona 4,5 kW con termocoppia e pilota protetta.
- **Potenza gas totale:** 18,0 kW.
- **Numero bruciatori:** 4 bruciatori (4 x 4,5 kW).
- **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:** 0,5 m<sup>3</sup>.
- **Peso:** 70 kg.
- **Lunghezza:** 80 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 RisCu023

La cucina a gas 4 fuochi su mobile CI RisCu023 è una soluzione ideale per chi cerca un modulo compatto ma performante, con 18 kW di potenza distribuiti su 4 bruciatori monocorona da 4,5 kW. 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

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm