

SKU: 2976190

Ristosubito

Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu024 Potenza Gas 24 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi su mobile CI RisCu024 24 kW

La cucina a gas 4 fuochi CI modello RisCu024 è pensata per le cucine professionali che cercano un blocco cottura compatto ma molto performante, adatto a gestire ritmi di lavoro intensi in ristoranti, trattorie, mense, gastronomie e laboratori di cucina. Il piano superiore in acciaio inox AISI 304 stampato con impronta raccogli-liquidi offre una superficie robusta, igienica e facile da pulire, riducendo il rischio di accumulo di residui e facilitando la manutenzione quotidiana.

I bruciatori a gas in ghisa cromati, con combinazione di potenze monocorona e doppia corona, consentono di lavorare con diverse intensità di fiamma a seconda delle preparazioni, passando rapidamente da cotture dolci a bolliture più energiche. La presenza del mobile inferiore integrato rende il modulo ancora più pratico, permettendo di organizzare al meglio lo spazio di lavoro e di avere sempre a portata di mano pentole, utensili o contenitori di servizio.

Caratteristiche principali della cucina a gas CI RisCu024

Questo modello è studiato per garantire un buon equilibrio tra potenza, sicurezza e semplicità d'uso, grazie alla presenza di bruciatori con termocoppia e pilota protetta, che contribuiscono a mantenere

stabile la fiamma e a ridurre il rischio di spegnimenti accidentali. L'accensione manuale dei fuochi è intuitiva e immediata, pensata per un utilizzo quotidiano in ambienti professionali dove affidabilità e continuità di servizio sono fondamentali.

Le griglie monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata sono resistenti agli acidi e offrono un appoggio solido per pentole e padelle di varie dimensioni, garantendo stabilità anche durante lavorazioni intense. Le manopole e le maniglie in materiale atermico migliorano il comfort operativo, mentre i piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza permettono di adattare il piano di lavoro all'ergonomia della cucina.

Specifiche tecniche

- Piano superiore in 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
- Bruciatori dotati di termocoppia e pilota protetta
- Accensione fuochi manuale
- 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
- Certificazione di conformità CE/IMQ
- Numero bruciatori: 4
- Combinazione bruciatori: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW
- Potenza gas totale: 24,0 kW
- Volume: 0,5 m³
- Peso: 70 kg

Dati dimensionali

- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

Perché scegliere la cucina a gas CI RisCu024

La cucina a gas 4 fuochi su mobile CI RisCu024 è una soluzione ideale per chi desidera un modulo di cottura compatto ma molto potente, con 24 kW totali distribuiti su bruciatori doppia e monocorona in grado di supportare preparazioni impegnative e continuative. I materiali di qualità, come l'acciaio inox AISI 304 e le griglie in ghisa smaltata, garantiscono durata nel tempo e semplicità di pulizia, aspetti essenziali in ogni cucina professionale.

Grazie alla combinazione di potenza, praticità del mobile integrato, piedini regolabili e certificazioni di sicurezza CE/IMQ, questo modello rappresenta una scelta affidabile e funzionale per ristoranti e attività che vogliono ottimizzare la linea di cottura mantenendo alti standard di efficienza, sicurezza e qualità del lavoro quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
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