

SKU: 2976193

Ristosubito

Cucina a gas 6 Fuochi CI Modello RisCu036 Potenza Gas 27 kW



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi CI RisCu036 27 kW

La cucina a gas 6 fuochi CI modello **RisCu036** è pensata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura ad alta capacità, in grado di gestire contemporaneamente più pentole e preparazioni. Il piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità 22 mm, offre una superficie robusta, igienica e semplice da pulire, adatta all'uso intensivo quotidiano.

I bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW sono dotati di termocoppia e pilota protetta, garantendo sicurezza, stabilità di fiamma e affidabilità nel tempo. La potenza gas totale di 27 kW rende questa cucina adatta a ristoranti, mense, gastronomie e laboratori che richiedono tempi di risposta rapidi e una produzione continua durante i picchi di servizio.

Caratteristiche principali

La configurazione a 6 fuochi permette di sfruttare al massimo la superficie di cottura, organizzando il piano per diverse tipologie di preparazioni e diametri di pentole. La griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata è resistente agli acidi e offre un appoggio stabile, mentre le manopole e le maniglie in materiale atermico migliorano comfort e sicurezza per l'operatore durante l'utilizzo quotidiano.

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 monocorona da 4,5 kW con 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
- Volume: 0,7 m³
- Peso: 109 kg
- Potenza gas totale: 27 kW
- Numero bruciatori: 6
- Combinazione bruciatori: 6 x 4,5 kW

Dati dimensionali

- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea CI
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi CI RisCu036 è ideale per chi deve gestire volumi di cottura importanti mantenendo una postazione compatta e funzionale. I bruciatori da 4,5 kW consentono di affrontare bolliture rapide, salti e cotture prolungate, adattandosi alle diverse esigenze del servizio.

Grazie alla struttura in acciaio inox, ai componenti in ghisa smaltata e alla certificazione CE/IMQ, questo modello rappresenta una soluzione affidabile e duratura per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono potenziare la linea di cottura con un apparecchio robusto, performante e semplice da mantenere.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm