

SKU: 2976195

Ristosubito

Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu040 con Forno a gas statico cm L 54,5 x P 53 x 35 H Potenza Gas 25.9 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno statico RisCu040

La cucina a gas 4 fuochi con forno statico modello RisCu040 è progettata per le cucine professionali che cercano un'attrezzatura compatta ma potente, capace di concentrare in un unico corpo piano di cottura e forno a gas. Il piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10, stampato con impronta raccogli-liquidi, garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia nelle operazioni quotidiane.

Piano di cottura a 4 fuochi in ghisa

Il piano è equipaggiato con 4 bruciatori a gas aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW ciascuno, dotati di termocoppia di sicurezza e pilota protetta, per una fiamma stabile e controllata. L'accensione dei fuochi è manuale, semplice e rapida, adatta al lavoro continuo tipico delle cucine professionali.

Le griglie monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata sono resistenti agli acidi e offrono un

appoggio saldo alle pentole, riducendo il rischio di scivolamenti e mantenendo una buona trasmissione del calore durante la cottura.

Forno a gas statico integrato

Sotto il piano di cottura è presente il forno a gas statico con camera di cottura da 545x530x350 mm, ideale per teglie e preparazioni di medie dimensioni. La regolazione della temperatura avviene tramite termostato di sicurezza con rubinetto valvolato, termocoppia e pilota, con range impostabile da 50°C a 300°C, così è possibile gestire un'ampia varietà di cotture.

La camera di cottura è realizzata in acciaio AISI 430, mentre il forno e la porta sono in acciaio FE e AISI 430, con guarnizione sulla bocca forno per una migliore tenuta del calore e manopole in materiale atermico per lavorare in sicurezza.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 4 fuochi a gas e forno statico integrato, la cucina RisCu040 è particolarmente indicata per ristoranti tradizionali, trattorie, gastronomie e piccole mense che necessitano di un'attrezzatura versatile in spazi contenuti. È ideale per la cottura di primi piatti, secondi in padella, sughi e fondi sul piano superiore, mentre il forno statico permette di gestire gratinature, cotture di arrostiti, teglie di verdure e piatti pronti da rigenerare.

Si presta bene anche all'utilizzo in cucine di hotel o piccole strutture ricettive che richiedono una macchina affidabile, semplice da usare e con costi di gestione contenuti, mantenendo comunque standard professionali di cottura.

Specifiche tecniche della cucina RisCu040

Dal punto di vista tecnico, la cucina offre una potenza gas complessiva di 25,9 kW, con 4 bruciatori da 4,5 kW e forno da 7,9 kW, per una buona capacità di lavoro sia sul piano che all'interno della camera di cottura. La struttura compatta e i piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza rendono agevole l'installazione e l'allineamento con le altre attrezzature in linea.

- Piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 con impronta raccogli-liquidi
- Alimentazione: a gas
- Numero fuochi: 4 fuochi aperti in ghisa cromati monocorona
- Potenza singolo bruciatore: 4,5 kW
- Accensione fuochi: manuale con termocoppia e pilota protetta
- Forno a gas statico con camera 545 x 530 x 350 mm
- Potenza forno: 7,9 kW
- Range temperatura forno: 50°C - 300°C
- Camera di cottura forno in acciaio AISI 430
- Porta forno e controporta in acciaio 430 con guarnizione bocca forno
- Volume: 0,4 m³
- Peso: 118 kg
- Certificazione di conformità CE/IMQ

Vantaggi in cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno statico RisCu040 unisce praticità, potenza e compattezza, risultando una soluzione affidabile per chi desidera gestire diverse tipologie di preparazioni con un'unica macchina. La qualità dei materiali, la presenza di dispositivi di sicurezza e la facilità di pulizia la rendono un investimento adatto a chi cerca un'attrezzatura duratura, in grado di sostenere

senza difficoltà i ritmi delle cucine professionali moderne.

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	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm