

SKU: 2976196

Ristosubito

Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu041 con Forno a gas statico cm L 54,5 x P 53 x 35 H Potenza Gas 31.9 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno statico RisCu041

La cucina a gas 4 fuochi con forno statico modello RisCu041 è progettata per le cucine professionali che cercano un'attrezzatura compatta ma molto 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 profonda 22 mm, garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e grande facilità di pulizia nelle operazioni quotidiane.

Piano di cottura a 4 fuochi in ghisa doppia e monocorona

Il piano è equipaggiato con bruciatori a gas aperti in ghisa cromati doppia corona da 7,5 kW e monocorona da 4,5 kW, tutti dotati di termocoppia e pilota protetta, così da assicurare una fiamma stabile e un elevato livello di sicurezza durante l'uso. L'accensione dei fuochi è manuale, semplice e immediata, adatta al lavoro continuo tipico delle cucine professionali.

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

appoggio sicuro alle pentole, riducendo il rischio di scivolamenti e mantenendo una buona trasmissione del calore durante tutte le fasi di cottura.

Forno a gas statico ad alta potenza

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 sistema di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato, termocoppia e pilota, con range impostabile da 50°C a 300°C, così è possibile gestire un'ampia varietà di cotture, dalle basse temperature alle gratinature.

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

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 4 fuochi a gas ad alta potenza e forno statico integrato, la cucina RisCu041 è particolarmente indicata per ristoranti tradizionali, trattorie, gastronomie e mense che necessitano di una macchina molto performante 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 arrosti, teglie di verdure, piatti pronti da rigenerare e gratinature finali.

Si presta bene anche all'utilizzo in cucine di hotel o strutture ricettive che richiedono un'attrezzatura robusta, semplice da usare e con una potenza di cottura elevata, mantenendo al tempo stesso un ingombro relativamente contenuto.

Specifiche tecniche della cucina RisCu041

Dal punto di vista tecnico, la cucina offre una potenza gas complessiva di 31,9 kW, con 4 bruciatori combinati (2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW) e forno da 7,9 kW, per una capacità di lavoro adatta anche ai contesti più esigenti. La struttura su mobile con piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza facilita l'installazione, l'allineamento con le altre attrezzature e la pulizia sotto macchina.

- Piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi (profondità 22 mm)
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: CI
- Tipologia forno: forno a gas statico
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona 7,5 kW e monocorona 4,5 kW con termocoppia e pilota protetta
- Accensione fuochi: manuale
- Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistente agli acidi
- Forno a gas 545 x 530 x 350 mm con regolazione di sicurezza termostatica e accensione elettrica
- Camera di cottura forno in acciaio AISI 430
- Forno in acciaio FE
- Porta forno e controporta in acciaio 430 con guarnizione bocca forno
- Manopole e maniglie in materiale atermico

- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ
- Volume: 0,4 m³
- Peso: 118 kg
- Potenza gas totale: 31,9 kW
- Combinazione bruciatori: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW
- Potenza forno: 7,9 kW
- Dimensione interna forno: 545 x 530 x 350 mm
- Lunghezza: 70 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno statico RisCu041 unisce potenza elevata, robustezza costruttiva e compattezza, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che devono gestire molti coperti con un'unica macchina. La qualità dei materiali, la presenza di dispositivi di sicurezza e la facilità di pulizia la rendono un investimento affidabile e duraturo per ristoranti, gastronomie e mense che lavorano ogni giorno con ritmi intensi.

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