

SKU: 2976197

Ristosubito

Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu042 con Forno a gas statico GN 2/1 cm L 68,5 x P 53 x 35 H Potenza Gas 25.9 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno statico GN 2/1 RisCu042

La cucina a gas 4 fuochi con forno statico GN 2/1 modello RisCu042 è studiata per le cucine professionali che cercano un'attrezzatura compatta, potente e completa di forno di grande capacità. Il piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10, stampato con impronta raccogli-liquidi profonda 22 mm, assicura robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia nelle operazioni quotidiane.

Piano di cottura a 4 fuochi in ghisa monocorona

Il piano è equipaggiato con bruciatori a gas aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW ciascuno, dotati di termocoppia e pilota protetta, per garantire una fiamma stabile e un alto livello di sicurezza durante l'utilizzo. 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, resistenti agli acidi, offrono un appoggio sicuro alle pentole e mantengono un'ottima trasmissione del calore, riducendo il rischio di

scivolamenti anche in caso di pentole di grandi dimensioni.

Forno a gas statico GN 2/1

Sotto il piano di cottura è presente il forno a gas statico GN 2/1 con camera di cottura da 685x530x350 mm, ideale per ospitare teglie GN 2/1 e gestire preparazioni di medio-grande formato. La regolazione della temperatura avviene tramite sistema di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato, termocoppia e pilota, con range da 50°C a 300°C, così è possibile affrontare cotture lente, arrostiti, gratinature e rigenerazioni.

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 anche durante il servizio.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 4 fuochi a gas e forno statico GN 2/1 integrato, la cucina RisCu042 è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che necessitano di una macchina versatile con forno di grande capacità. È ideale per la cottura di primi piatti, salse, sughi e secondi in padella sul piano superiore, mentre il forno GN 2/1 permette di lavorare arrostiti, teglie di verdure, lasagne, piatti pronti da rigenerare e gratinature in teglie di formato standard.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che richiedono un'attrezzatura robusta, semplice da usare e con un forno capiente, mantenendo allo stesso tempo un ingombro compatto e facilmente integrabile nella linea di cottura.

Specifiche tecniche della cucina RisCu042

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 statico GN 2/1, per una capacità di lavoro adatta a contesti professionali con volumi importanti. 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 GN 2/1
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati 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 GN 2/1 685 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: 0,5 m³
- Peso: 120 kg
- Potenza gas totale: 25,9 kW
- Bruciatori: 4 x 4,5 kW
- Dimensione interna forno: 685 x 530 x 350 mm
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno statico GN 2/1 RisCu042 unisce potenza, robustezza e capacità di cottura in un formato compatto, 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 grande capacità del forno 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)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm