

SKU: 2976198

Ristosubito

Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu043 con Forno a gas statico GN 2/1 cm L 68,5 x P 53 x 35 H Potenza Gas 31.9 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno statico GN 2/1 RisCu043

La cucina a gas 4 fuochi con forno statico GN 2/1 modello RisCu043 è pensata per le cucine professionali che cercano un'attrezzatura compatta ma molto potente, capace di concentrare in un unico modulo 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 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, resistenti agli acidi, offrono un appoggio

sicuro alle pentole e mantengono una buona 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, arrosti, 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 ad alta potenza e forno statico GN 2/1 integrato, la cucina RisCu043 è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che necessitano di una macchina performante con forno capiente. È ideale per la cottura di primi piatti, secondi in padella, sughi e fondi sul piano superiore, mentre il forno GN 2/1 permette di lavorare arrosti, grandi teglie di verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare e gratinare.

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

Specifiche tecniche della cucina RisCu043

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 statico GN 2/1, 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 GN 2/1
- 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 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: 31,9 kW
- Combinazione bruciatori: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 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 RisCu043 unisce potenza elevata, robustezza costruttiva e grande capacità di cottura, 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 capienza 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