

SKU: 2976199

Ristosubito

Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu044 con Forno elettrico statico cm L 54,5 x P 53 x 35 H Potenza Gas 18 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico statico RisCu044

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico statico modello RisCu044 è pensata per le cucine professionali che desiderano unire la praticità del piano a gas con la precisione di un forno elettrico. La struttura è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite, mentre il piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi profonda 22 mm garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia nelle operazioni quotidiane.

Piano di cottura a 4 fuochi in ghisa doppia e monocorona

Il piano di cottura 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 per offrire 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 assicurano una buona trasmissione del calore, riducendo il rischio di scivolamenti anche in presenza di pentole di grandi dimensioni.

Forno elettrico statico con doppia resistenza

Sotto il piano di cottura si trova il forno elettrico statico con camera di cottura da 545x530x350 mm, dotato di due resistenze corazzate (suola e cielo) regolate da due termostati indipendenti, con temperatura impostabile da 0°C a 300°C. Questa configurazione permette di adattare il funzionamento del forno alle diverse esigenze di cottura, dalle preparazioni più delicate alle gratinature finali.

La camera di cottura è realizzata in lamiera smaltata porcellanata per facilitare la pulizia, mentre la suola forno è in acciaio FE. La porta forno è in acciaio inox AISI 304 18/10 con controporta in acciaio 430, guarnizione sulla bocca forno e manopole e maniglie in materiale atermico per lavorare in sicurezza.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 4 fuochi a gas ad alta potenza e forno elettrico statico integrato, la cucina RisCu044 è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che cercano una macchina versatile in spazi contenuti. È ideale per la preparazione di primi piatti, salse, sughi e secondi in padella sul piano superiore, mentre il forno elettrico permette di cuocere arrostiti, teglie di verdure, piatti pronti da rigenerare e gratinature con controllo preciso della temperatura.

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

Specifiche tecniche della cucina RisCu044

Dal punto di vista tecnico, la cucina offre una potenza gas complessiva di 18 kW sui bruciatori a gas e una potenza elettrica di 5,48 kW (3N AC 400V) per il forno statico, per una capacità di lavoro adeguata ai contesti professionali. 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.

- Struttura in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite
- Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi (profondità 22 mm)
- Alimentazione: a gas (piano) + elettrica (forno)
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: CI
- Tipologia forno: forno elettrico 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 elettrico statico 545 x 530 x 350 mm con 2 resistenze corazzate (suola e cielo)
- Doppio termostato indipendente, temperatura forno da 0°C a 300°C
- Camera di cottura in lamiera smaltata porcellanata (o acciaio)
- Suola forno in acciaio FE
- Porta forno in acciaio inox AISI 304 18/10 e controporta in acciaio 430
- 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: 18 kW
- Potenza elettrica forno: 5,48 kW (3N AC 400V)
- Bruciatori: 4 (2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 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 elettrico statico RisCu044 unisce potenza, versatilità e precisione di cottura in un formato compatto, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che vogliono sfruttare sia il gas sia l'elettrico. La qualità dei materiali, la presenza di dispositivi di sicurezza e la flessibilità del forno elettrico 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 elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm