

SKU: 2976200

## Ristosubito

# Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu045 con Forno elettrico statico cm L 54,5 x P 53 x 35 H Potenza Gas 24 kW



## Descrizione

### Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico statico RisCu045

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico statico modello RisCu045 è progettata per le cucine professionali che desiderano unire la potenza del piano a gas alla precisione di un forno elettrico. Il piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi profonda 22 mm garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia anche in caso di utilizzo intensivo.

### 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 per offrire una fiamma stabile e sicura durante l'uso. L'accensione dei fuochi è manuale, semplice e immediata, in linea con le esigenze operative delle cucine professionali.

Le griglie monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistenti agli acidi, assicurano un appoggio saldo alle pentole e una buona trasmissione del calore, riducendo il rischio di scivolamenti anche con pentole di grandi dimensioni.

## **Forno elettrico statico con doppia resistenza**

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

La camera di cottura è realizzata in lamiera smaltata porcellanata per facilitare le operazioni di pulizia, mentre la suola forno è in acciaio FE. La porta e la controporta sono in acciaio 430 con guarnizione sulla bocca forno, e manopole e maniglie sono in materiale atermico per garantire una presa sicura e confortevole.

## **Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie**

Grazie alla combinazione di 4 fuochi a gas ad alta potenza e forno elettrico statico, la cucina RisCu045 è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che necessitano di 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 arrosti, 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 RisCu045**

Dal punto di vista tecnico, la cucina offre una potenza gas complessiva di 24 kW sui bruciatori del piano e una potenza elettrica di 6 kW (3N AC 400V) per il forno statico, garantendo 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.

- Piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 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
- Suola 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 m<sup>3</sup>
- Peso: 118 kg
- Potenza gas totale: 24 kW
- Potenza elettrica forno: 6 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 RisCu045 unisce potenza, versatilità e precisione di cottura in un formato compatto, risultando una scelta interessante per le cucine professionali che vogliono sfruttare al meglio 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 quotidianamente 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