

SKU: 2976201

Ristosubito

Cucina a gas 4 Fuochi CI Modello RisCu047 con Forno elettrico statico GN 2/1 cm L 68,5 x P 53 x 35 H Potenza Gas 18 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico statico GN 2/1 RisCu047

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico statico GN 2/1 modello RisCu047 è pensata per le cucine professionali che vogliono unire la potenza del piano a gas alla precisione di un forno elettrico di grande capacità. 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 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, 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, 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 GN 2/1

Sotto il piano di cottura si trova il forno elettrico 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. Il forno è alimentato elettricamente con potenza di 6 kW (3N AC 400V) ed è dotato di sistema di regolazione termostatica che consente di impostare con precisione la temperatura in base alle diverse esigenze di cottura.

La camera di cottura è realizzata in acciaio AISI 430 o lamiera smaltata porcellanata in base alla configurazione, mentre porta e controporta sono in acciaio 430 con guarnizione sulla bocca forno; manopole e maniglie in materiale atermico garantiscono una presa sicura anche durante il servizio.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 4 fuochi a gas e forno elettrico statico GN 2/1 integrato, la cucina RisCu047 è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che necessitano di una macchina versatile con forno capiente. È ideale per la preparazione di primi piatti, salse, sughi e secondi in padella sul piano superiore, mentre il forno GN 2/1 permette di cuocere arrostiti, grandi teglie di verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare e gratinare in formato standard.

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 RisCu047

Dal punto di vista tecnico, la cucina offre una potenza gas complessiva di 18 kW sui bruciatori del piano e una potenza elettrica di 6 kW per il forno statico GN 2/1, 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 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 elettrico statico GN 2/1 685 x 530 x 350 mm con regolazione termostatica
- Camera di cottura forno in acciaio AISI 430 o lamiera smaltata porcellanata
- 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: 18 kW
- Potenza elettrica forno: 6 kW (3N AC 400V)
- 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 elettrico statico GN 2/1 RisCu047 unisce potenza, versatilità e grande capacità di cottura in un formato compatto, risultando una soluzione ideale 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 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 elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm