

SKU: 2976203

Ristosubito

Cucina a gas 6 Fuochi CI Modello RisCu052 con Forno a gas statico cm L 54,5 x P 53 x 35 H Vano neutro con porta Potenza Gas 34.9 kW



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas statico RisCu052

La cucina a gas 6 fuochi modello RisCu052 è pensata per le cucine professionali che cercano un modulo compatto ma molto potente, in grado di concentrare un piano di cottura a 6 fuochi aperti e un forno a gas statico in un'unica struttura. È particolarmente indicata per ristoranti, mense, gastronomie e hotel che devono gestire un elevato volume di preparazioni con affidabilità e continuità di servizio.

Piano superiore in acciaio inox con 6 fuochi

Il piano superiore è realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi profonda 22 mm, che agevola la pulizia e limita le fuoriuscite durante le lavorazioni. I 6 bruciatori fuochi aperti sono in ghisa cromata, doppia corona da 7,5 kW e monocorona da 4,5 kW, tutti dotati di termocoppia di sicurezza e pilota protetta per un utilizzo sicuro e professionale.

L'accensione dei fuochi è manuale e ogni bruciatore è servito da una griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi e alle alte temperature, che garantisce stabilità alle pentole e lunga durata nel tempo. La combinazione 6 x 4,5 kW indicata in scheda tecnica assicura una potenza gas complessiva di 34,9 kW, adatta a ritmi di lavoro intensi.

Forno a gas statico integrato

Sotto il piano di cottura è presente il forno a gas statico con camera interna in acciaio inox AISI 430, dimensioni 54,5x53x35 cm, studiato per teglie e preparazioni di media capacità. Il forno è dotato di regolazione di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato di sicurezza, termocoppia e pilota, e accensione elettrica per una gestione pratica e sicura.

La temperatura del forno è regolabile da 50°C a 300°C, coprendo un ampio spettro di cotture, dalla bassa temperatura alle gratinature finali. La porta forno e la controporta sono realizzate in acciaio AISI 430, con guarnizione bocca forno per una migliore tenuta termica.

Struttura, vano neutro e componenti

La struttura della macchina è completata da un vano neutro con porta, utile per lo stoccaggio di teglie, pentole e utensili tenuti al riparo dalla polvere e sempre a portata di mano. Le manopole e le maniglie sono realizzate in materiale atermico per garantire una presa sicura anche durante il servizio, mentre i piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza per un perfetto livellamento.

La macchina è certificata CE/IMQ, a conferma della conformità alle normative di sicurezza e qualità previste per l'uso professionale in ambito ristorativo.

Utilizzi tipici in cucina professionale

Grazie ai 6 fuochi aperti ad alta potenza e al forno a gas statico integrato, la cucina RisCu052 è ideale per ristoranti e mense che gestiscono contemporaneamente primi piatti, salse, fondi, secondi in padella e cotture al forno. Il piano in acciaio inox con impronta raccogli-liquidi facilita la gestione delle preparazioni più intense, mentre il forno consente di completare le cotture o rigenerare piatti pronti con grande versatilità.

Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi RisCu052

- Piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi profondità 22 mm
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromata doppia corona 7,5 kW e monocorona 4,5 kW, con termocoppia e pilota protetta
- Accensione fuochi manuale
- Griglie monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistenti agli acidi
- Forno a gas statico con camera di cottura in acciaio AISI 430, dimensioni interne 545x530x350 mm
- Forno in acciaio FE, porta e controporta in acciaio AISI 430
- Regolazione forno con sicurezza termostatica, rubinetto valvolato, termocoppia e pilota, accensione elettrica
- Temperatura forno regolabile da 50°C a 300°C
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi aperti
- Tipologia forno: forno a gas
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con vano neutro con porta
- Linea: Linea CI

- Potenza gas totale: 34,9 kW
- Bruciatori: 6 x 4,5 kW (combinazione indicata in scheda)
- Lunghezza: 105 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Volume: 0,6 m³
- Peso: 155 kg
- Certificazione di conformità CE/IMQ

Vantaggi per ristoranti e mense

La cucina a gas 6 fuochi con forno statico RisCu052 offre un mix di potenza, robustezza e praticità che la rende ideale per ristoranti e mense con ritmi di lavoro intensi. Il piano in acciaio inox con raccogli-liquidi, i bruciatori ad alte prestazioni, il forno integrato e il vano neutro con porta garantiscono una postazione completa, funzionale e facile da mantenere pulita.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	105
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm