

SKU: 2976204

## Ristosubito

# Cucina a gas 6 Fuochi CI Modello RisCu053 con Forno a gas statico cm L 54,5 x P 53 x 35 H Vano neutro con porta Potenza Gas 43.9 kW



## Descrizione

### Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas statico RisCu053

La cucina a gas 6 fuochi modello RisCu053 è progettata per le cucine professionali che necessitano di un modulo molto potente e completo, con piano a 6 fuochi aperti e forno a gas statico integrato. È una soluzione indicata per ristoranti, mense, gastronomie e hotel che devono gestire grandi volumi di produzione con continuità e affidabilità.

### 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 facilita la pulizia e limita le fuoriuscite di liquidi durante le lavorazioni. I bruciatori fuochi aperti sono in ghisa cromata, in configurazione 3 doppia corona da 7,5 kW e 3 monocorona da 4,5 kW, tutti dotati di termocoppia di sicurezza e pilota protetta.

L'accensione dei fuochi è manuale e ciascun bruciatore è dotato di griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi e alle alte temperature, garantendo stabilità alle pentole e lunga durata nel tempo. La combinazione di bruciatori (3 x 4,5 kW + 3 x 7,45 kW) porta la potenza gas complessiva a 43,9 kW, adatta a ritmi di lavoro particolarmente intensi.

## Forno a gas statico integrato

Sotto il piano si trova il forno a gas statico con dimensioni interne 54,5x53x35 cm, adatto alla cottura e rigenerazione di teglie e preparazioni di media capacità. La camera di cottura è in acciaio inox AISI 430, mentre il forno è realizzato in acciaio FE con porta e controporta in acciaio AISI 430, complete di guarnizione sulla bocca forno per una migliore tenuta termica.

Il forno è dotato di regolazione di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato di sicurezza, termocoppia e pilota, e accensione elettrica, con temperatura regolabile da 50°C a 300°C, così da coprire un'ampia gamma di cotture professionali.

## Struttura, vano neutro e componenti

La struttura della cucina RisCu053 è montata su mobile con vano neutro dotato di porta, utile per lo stoccaggio di pentole, teglie e utensili, mantenendoli protetti e sempre a portata di mano. Le manopole e le maniglie sono realizzate in materiale atermico per una presa sicura anche durante il servizio, mentre i piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza per garantire un perfetto livellamento.

La macchina è certificata CE/IMQ, a garanzia della conformità alle normative di sicurezza e qualità previste per le attrezzature professionali da ristorazione.

## Utilizzi tipici in cucina professionale

Grazie ai 6 fuochi ad alta potenza e al forno a gas statico integrato, la cucina RisCu053 è ideale per ristoranti, mense e gastronomie 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 impegnative, mentre il forno permette di completare cotture, rigenerare piatti pronti e mantenere in caldo con grande versatilità.

## Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi RisCu053

- 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
- Combinazione bruciatori: 3 x 4,5 kW + 3 x 7,45 kW
- 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 forno: 545 x 530 x 350 mm
- Forno in acciaio FE, porta e controporta in acciaio AISI 430
- Guarnizione bocca forno
- 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
- Tipologia forno: forno a gas statico
- Alimentazione: a gas

- Tipologia mobile: su mobile con vano neutro con porta
- Linea: Linea CI
- Potenza gas totale: 43,9 kW
- Lunghezza: 105 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Volume: 0,6 m<sup>3</sup>
- Peso: 155 kg
- Certificazione di conformità CE/IMQ

## Vantaggi per ristoranti e mense

La cucina a gas 6 fuochi con forno statico RisCu053 offre un mix di potenza, robustezza e funzionalità che la rende ideale per ristoranti e mense con ritmi di lavoro elevati. Il piano con raccogli-liquidi, i bruciatori ad alte prestazioni, il forno a gas integrato e il vano neutro con porta garantiscono una postazione completa, organizzata e semplice 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