

SKU: 2976205

Ristosubito

Cucina a gas 6 Fuochi CI Modello RisCu054 con Forno a gas statico GN 2/1 cm L 68,5 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 GN 2/1 RisCu054

La cucina a gas 6 fuochi modello RisCu054 è pensata per le cucine professionali che necessitano di un modulo completo e potente, con piano a 6 fuochi aperti e forno a gas statico GN 2/1 integrato. È ideale per ristoranti, mense, gastronomie e hotel che devono gestire un elevato volume di preparazioni con continuità di servizio e massima 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 trattiene eventuali fuoriuscite di liquidi durante le lavorazioni. I 6 bruciatori fuochi aperti sono in ghisa cromata, in versioni 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 in ambiente professionale.

L'accensione dei fuochi è manuale e ogni bruciatore è abbinato a 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 dei bruciatori porta la potenza gas complessiva a 34,9 kW, adatta a ritmi di lavoro intensi.

Forno a gas statico GN 2/1 integrato

Sotto il piano di cottura è presente il forno a gas statico GN 2/1, con camera di cottura in acciaio inox AISI 430 e dimensioni interne 68,5x53x35 cm, adatte a teglie GN 2/1. Il forno è dotato di regolazione di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato, termocoppia e pilota, accensione elettrica e temperatura regolabile da 50°C a 300°C, coprendo un'ampia gamma di cotture professionali.

La struttura del forno è in acciaio FE, con porta e controporta in acciaio AISI 430 e guarnizione sulla bocca del forno per migliorare la tenuta termica e l'efficienza energetica.

Struttura su mobile con vano neutro con porta

La cucina RisCu054 è montata su mobile con vano neutro dotato di porta, utile per lo stoccaggio di pentole, teglie e utensili, mantenendoli protetti 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 garanzia della conformità alle normative di sicurezza e qualità richieste per l'utilizzo in ambito professionale.

Utilizzi tipici in ristoranti e mense

Grazie ai 6 fuochi ad alta potenza e al forno a gas statico GN 2/1 integrato, la cucina RisCu054 è particolarmente indicata per ristoranti, mense e gastronomie che lavorano con grandi volumi di 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 permette di cuocere e rigenerare teglie di piatti pronti con grande versatilità.

Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi RisCu054

- 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 GN 2/1 in acciaio FE
- Camera di cottura forno in acciaio AISI 430
- Dimensione interna forno: 685 x 530 x 350 mm
- Porta e controporta forno 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 GN 2/1
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con vano neutro con porta

- Linea: Linea CI
- Potenza gas totale: 34,9 kW
- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Volume: 0,7 m³
- Peso: 173 kg
- Certificazione di conformità CE/IMQ

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi con forno statico GN 2/1 RisCu054 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 GN 2/1 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)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm