

SKU: 2976206

## Ristosubito

# Cucina a gas 6 Fuochi CI Modello RisCu055 con Forno a gas statico GN 2/1 cm L 68,5 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 GN 2/1 RisCu055

La cucina a gas 6 fuochi modello RisCu055 è progettata per le cucine professionali che necessitano di un modulo completo e molto potente, con piano a 6 fuochi aperti e forno a gas statico GN 2/1 integrato. È una soluzione ideale 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 trattiene eventuali fuoriuscite di liquidi durante le lavorazioni. I bruciatori fuochi aperti sono in ghisa cromata, in configurazione doppia corona da 7,5 kW e monocorona da 4,5 kW, tutti dotati di termocoppia di sicurezza e pilota protetta.

La disposizione dei bruciatori prevede 3 bruciatori da 4,5 kW nella parte posteriore e 3 bruciatori da 7,5 kW nella parte anteriore, così da avere in fronte i fuochi più potenti per le cotture ad alta intensità. L'accensione è manuale e ogni bruciatore è servito da una griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi e alle alte temperature.

## **Forno a gas statico GN 2/1 integrato**

Sotto il piano è presente il forno a gas statico GN 2/1 con potenza di 7,9 kW e camera di cottura in acciaio inox AISI 430, con dimensioni interne 68,5x53x35 cm, adatte a teglie GN 2/1. Il forno è realizzato in acciaio FE, con porta e controporta in acciaio AISI 430 e guarnizione sulla bocca, per una migliore tenuta termica e una distribuzione uniforme del calore.

La regolazione del forno avviene tramite sistema di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato, termocoppia e pilota, con accensione elettrica e temperatura regolabile da 50°C a 300°C, coprendo un'ampia gamma di cotture professionali.

## **Struttura su mobile con vano neutro con porta**

La cucina RisCu055 è montata su mobile con vano neutro dotato di porta, ideale per lo stoccaggio di pentole, teglie e utensili, tenuti al riparo dalla polvere e sempre a portata di mano. Le manopole e le maniglie sono 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 nella ristorazione.

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

Grazie ai 6 fuochi ad alta potenza e al forno a gas statico GN 2/1, la cucina RisCu055 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 RisCu055**

- 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
- Disposizione bruciatori: 3 x 4,5 kW dietro e 3 x 7,5 kW davanti
- Potenza forno a gas statico: 7,9 kW
- Accensione fuochi manuale
- Griglie monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistenti agli acidi
- Camera di cottura forno in acciaio AISI 430
- Forno in acciaio FE
- Porta forno 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 GN 2/1
- Alimentazione: a gas

- Tipologia mobile: su mobile con vano neutro con porta
- Linea: Linea CI
- Potenza gas totale: 43,9 kW
- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Volume: 0,7 m<sup>3</sup>
- Peso: 173 kg

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi con forno statico GN 2/1 RisCu055 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