

SKU: 2976208

Ristosubito

Cucina a gas 6 Fuochi CI Modello RisCu059 con Forno elettrico statico cm L 54,5 x P 53 x 35 H Vano neutro con porta Potenza Gas 36 kW



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico statico RisCu059

La cucina a gas 6 fuochi modello RisCu059 è pensata per le cucine professionali che cercano un modulo combinato con piano a gas ad alta potenza e forno elettrico statico integrato in un'unica struttura compatta. È ideale per ristoranti, gastronomie, mense e hotel che devono gestire grandi volumi di preparazioni garantendo continuità di servizio, robustezza e semplicità di utilizzo.

Piano superiore a gas 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 contiene eventuali fuoriuscite durante le lavorazioni. I 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 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 dei bruciatori (3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW) porta la potenza gas complessiva a 36 kW, assicurando prestazioni elevate anche nei momenti di massimo carico di lavoro.

Forno elettrico statico integrato

Sotto il piano si trova il forno elettrico statico con dimensioni interne 54,5x53x35 cm, riscaldato da due resistenze corazzate (terra e cielo) regolate da due termostati indipendenti, così da poter gestire separatamente la temperatura del cielo e della suola. La temperatura del forno è regolabile da 0°C a 300°C, coprendo l'intero spettro di cotture, dalle preparazioni a bassa temperatura alle gratinature più spinte.

La camera di cottura è realizzata in acciaio inox AISI 430, mentre il forno è in acciaio FE con porta e controporta in acciaio 430 e guarnizione sulla bocca forno, per una migliore tenuta termica e una distribuzione uniforme del calore. La potenza elettrica del forno è pari a 5,48 kW con alimentazione 3N AC 400 V.

Struttura su mobile con vano neutro con porta

La cucina RisCu059 è montata su mobile con vano neutro dotato di porta, ideale per lo stoccaggio di pentole, teglie e utensili, mantenendoli protetti 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.

I piedini sono in acciaio inox AISI 304 18/10 e regolabili in altezza, permettendo un perfetto livellamento della macchina sul pavimento della cucina professionale. Il volume è pari a 0,6 m³ e il peso complessivo è di 155 kg, a conferma della solidità e della costruzione robusta.

Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi RisCu059

- 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
- Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistente agli acidi
- Forno elettrico statico 545x530x350h mm con 2 resistenze corazzate (terra/cielo) e doppio termostato indipendente
- Range temperatura forno: 0°-300°C
- Camera di cottura forno in acciaio AISI 430
- Forno in acciaio FE, porta e controporta in acciaio 430
- Guarnizione bocca forno
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Potenza gas: 36,0 kW
- Potenza elettrica forno: 5,48 kW 3N AC 400 V
- Bruciatori: 6
- Combinazione bruciatori: 3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW
- Dimensione interna forno: 545 x 530 x 350 mm
- Lunghezza: 105 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Volume: 0,6 m³
- Peso: 155 kg

- Alimentazione piano: a gas
- Alimentazione forno: elettrica
- Tipologia mobile: su mobile con vano neutro con porta
- Linea: Linea CI
- Tipologia forno: forno elettrico statico
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Certificazione di conformità CE/IMQ

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico statico RisCu059 offre una combinazione potente e versatile di piano a gas ad alte prestazioni e forno statico elettrico, ideale per le cucine professionali che desiderano un modulo misto gas + elettrico. Il piano con raccogli-liquidi, i bruciatori ad alta potenza, il forno statico a doppio termostato e il vano neutro con porta garantiscono una postazione completa, funzionale 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 elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm