

SKU: 2976210

Ristosubito

Cucina a gas 6 Fuochi CI Modello RisCu060 con Forno elettrico statico GN 2/1 cm L 68,5 x P 53 x 35 H Vano neutro con porta Potenza Gas 36 kW



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico statico GN 2/1 RisCu060

La cucina a gas 6 fuochi modello RisCu060 è progettata per le cucine professionali che cercano un modulo combinato con piano a gas ad alta potenza e forno elettrico statico GN 2/1 integrato. È una soluzione ideale per ristoranti, mense, gastronomie e hotel che devono gestire elevati volumi di preparazioni garantendo affidabilità, robustezza e continuità di servizio.

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 facilita la pulizia e contiene eventuali fuoriuscite di liquidi 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.

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 di 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 GN 2/1 integrato

Sotto il piano si trova il forno elettrico statico GN 2/1 con dimensioni interne 68,5x53x35 cm, riscaldato da resistenze elettriche con regolazione di sicurezza termostatica e accensione elettrica. La temperatura del forno è regolabile da 50°C a 300°C, coprendo le principali esigenze di cottura professionale, dalle preparazioni a bassa temperatura alle gratinature finali.

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 RisCu060 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 0,7 m³ e il peso complessivo è di 173 kg, a conferma della solidità e della costruzione robusta.

Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi RisCu060

- 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 GN 2/1 685x530x350h mm con regolazione di sicurezza termostatica, rubinetto valvolato e accensione elettrica
- Temperatura forno regolabile da 50°C a 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 3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW)
- Dimensione interna forno: 685 x 530 x 350 mm
- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Volume: 0,7 m³
- Peso: 173 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 GN 2/1
- 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 GN 2/1 RisCu060 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 GN 2/1 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)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm