

SKU: 2976211

Ristosubito

Cucina a gas 6 Fuochi CI Modello RisCu061 con Forno maxi a gas statico cm L 93 x P 53 x 35 H Potenza Gas 39 kW



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno maxi a gas statico RisCu061

La cucina a gas 6 fuochi modello RisCu061 è progettata per le cucine professionali che necessitano di un'elevata potenza di cottura sul piano e di un forno maxi a gas statico di grande capacità. È particolarmente indicata per ristoranti, mense e gastronomie che lavorano con grandi volumi di produzione e richiedono robustezza, affidabilità 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 trattiene 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 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 di 6 bruciatori da 4,5 kW porta la potenza gas complessiva a 39 kW, assicurando prestazioni elevate anche nei momenti di massimo carico di lavoro.

Forno maxi a gas statico integrato

Sotto il piano si trova il forno maxi a gas statico con camera di cottura in acciaio inox AISI 430 e dimensioni interne 93x53x35 cm, ideale per teglie di grandi dimensioni e per la cottura di elevate quantità di prodotti. Il forno è dotato di regolazione di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato di sicurezza, termocoppia e pilota, con accensione elettrica e temperatura regolabile da 50°C a 300°C.

La struttura del forno è in acciaio FE, con porta e controporta in acciaio AISI 430 e guarnizione sulla bocca forno, per una migliore tenuta termica e una distribuzione uniforme del calore. Queste caratteristiche lo rendono adatto a cotture tradizionali, rigenerazione di piatti pronti, teglie di primi, secondi e contorni.

Struttura e componenti

La cucina RisCu061 è montata su mobile, con struttura robusta pensata per un utilizzo intensivo in ambito professionale. Le manopole e le maniglie sono realizzate 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. Il volume è pari a 0,6 m³ e il peso complessivo è di 165 kg, dati che confermano la solidità costruttiva.

Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi RisCu061

- 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 maxi a gas statico con camera di cottura in acciaio AISI 430
- Dimensione interna forno: 930 x 530 x 350 mm
- Forno in acciaio FE, porta e controporta in acciaio 430
- Guarnizione bocca forno
- Regolazione forno con sicurezza termostatica, rubinetto valvolato, termocoppia e pilota, accensione elettrica
- Range temperatura forno: 50°-300°C
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Potenza gas totale: 39,0 kW
- Bruciatori: 6 (combinazione 6 x 4,5 kW)
- Lunghezza: 105 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Volume: 0,6 m³
- Peso: 165 kg
- Alimentazione piano: a gas
- Alimentazione forno: a gas
- Tipologia mobile: su mobile

- Linea: Linea CI
- Tipologia forno: forno a gas 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 maxi a gas statico RisCu061 offre una combinazione di grande potenza, ampia capacità forno e robustezza costruttiva, ideale per le cucine professionali con ritmi di lavoro elevati. Il piano con raccogli-liquidi, i bruciatori ad alte prestazioni e il forno maxi integrato garantiscono una postazione completa e versatile per ristoranti, mense e gastronomie che devono gestire molte preparazioni contemporaneamente.

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