

SKU: 2976214

Ristosubito

Cucina a gas 6 Fuochi Modello RisCu064 CI con Forno elettrico statico GN 2/1 cm L 68,5 x P 53 x 35 H Potenza Gas 48 kW



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico statico GN 2/1 RisCu064

La cucina a gas 6 fuochi modello RisCu064 CI è pensata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura potente e versatile abbinato a un forno elettrico statico GN 2/1 integrato. È ideale per ristoranti, gastronomie, mense e hotel che lavorano con alti volumi di produzione e richiedono attrezzature robuste, affidabili e semplici da utilizzare.

Piano superiore a gas 6 fuochi

Il piano superiore è interamente realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite ed è stampato con impronta raccogli-liquidi profonda 22 mm, che facilita la pulizia e trattiene eventuali fuoriuscite durante le lavorazioni. I bruciatori fuochi aperti in ghisa cromata sono disponibili in versione 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 48 kW, assicurando prestazioni elevate anche nei momenti di massimo carico di lavoro.

Forno elettrico statico GN 2/1 integrato

Sotto il piano è presente il forno elettrico statico GN 2/1 con camera di cottura 68,5x53x35 cm, riscaldato da resistenze elettriche e progettato per ospitare teglie di grande formato. La regolazione avviene tramite termostato, con temperatura impostabile da 50°C a 300°C, coprendo le principali esigenze di cottura professionale, dalle cotture più dolci alle gratinature.

La camera di cottura è in lamiera smaltata porcellanata o acciaio, con suola forno in acciaio FE, porta forno in acciaio inox AISI 304 18/10 e controporta in acciaio AISI 430, complete di guarnizione sulla bocca forno per una migliore tenuta termica. Questa configurazione assicura facilità di pulizia, resistenza nel tempo e una distribuzione uniforme del calore.

Struttura su mobile e componenti

La struttura della cucina RisCu064 è montata su mobile in acciaio inox, con piedini regolabili in altezza in acciaio AISI 304 18/10 che permettono un perfetto livellamento della macchina sul pavimento della cucina. Le manopole e le maniglie sono realizzate in materiale atermico, garantendo una presa sicura e confortevole anche durante il servizio a pieno regime.

Il volume di ingombro è pari a 0,7 m³ e il peso complessivo è di 120 kg, valori che confermano la solidità e l'orientamento all'uso intensivo in ambito professionale. La macchina è dotata di certificazione di conformità CE/IMQ.

Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi RisCu064

- Struttura in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Piano superiore in acciaio inox 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
- Regolazione forno con termostato, temperatura 50°-300°C
- Camera di cottura in lamiera smaltata porcellanata o acciaio
- Suola forno in acciaio FE
- Porta forno in acciaio inox AISI 304 18/10 e controporta in acciaio AISI 430
- Guarnizione bocca forno
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Potenza gas totale: 48,0 kW
- Bruciatori: 6
- Combinazione bruciatori: 3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW
- Dimensione interna forno: 880 x 530 x 350 mm (dimensione costruttiva indicata in scheda)
- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Volume: 0,7 m³
- Peso: 120 kg
- Alimentazione piano: a gas
- Alimentazione forno: elettrica

- Tipologia mobile: su mobile
- 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 RisCu064 offre una combinazione potente e versatile di piano a gas ad alte prestazioni e forno elettrico statico di grande formato, ideale per le cucine professionali con ritmi di lavoro intensi. Il piano con raccogli-liquidi, i bruciatori ad alta potenza, il forno GN 2/1 integrato e la struttura in acciaio inox la rendono un investimento affidabile per ristoranti, mense e gastronomie che necessitano di una postazione completa in poco spazio.

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