

SKU: 2976216

Ristosubito

Cucina elettrica 4 Fuochi/Piastre CI Modello RisCu016 Potenza 10,4 kW



Descrizione

Cucina elettrica 4 piastre su mobile CI RisCu016 10,4 kW

La cucina elettrica 4 piastre CI modello RisCu016 è pensata per le cucine professionali che desiderano un blocco di cottura elettrico compatto su mobile, adatto a ristoranti, gastronomie, mense e laboratori. Il piano superiore è realizzato in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi, così da contenere eventuali sversamenti e facilitare le operazioni di pulizia al termine del servizio.

La struttura su mobile permette di installare la macchina come elemento autoportante nella linea di cottura, offrendo una soluzione solida e pronta all'uso senza necessità di appoggiarla su top esistenti. Il design è studiato per garantire robustezza, igiene e praticità nelle cucine ad uso intensivo.

Piastre elettriche in ghisa e potenza

Il piano di cottura è equipaggiato con 4 piastre elettriche rotonde in ghisa di diametro 220 mm, ciascuna con potenza di 2,6 kW, per una potenza elettrica totale di 10,4 kW. Questa configurazione consente di gestire contemporaneamente più pentole e tegami, coprendo bolliture, cotture in umido e preparazioni quotidiane tipiche della ristorazione.

Le piastre sono dotate di dispositivo di protezione termico e sono comandate da un commutatore a 7

posizioni, che permette di regolare il livello di potenza in modo graduale in funzione della ricetta e del tipo di contenitore utilizzato. L'alimentazione è trifase 3N AC 400 V, con frequenza 50/60 Hz.

Componenti, materiali e sicurezza

Le manopole e le maniglie sono realizzate in materiale atermico, pensato per ridurre il surriscaldamento in fase di utilizzo e migliorare la sicurezza dell'operatore durante i cambi di regolazione. I piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza, per livellare con precisione la macchina sul pavimento o sulla linea di cottura.

La costruzione in acciaio inox e ghisa assicura una lunga durata nel tempo e resistenza alle alte temperature, all'umidità e ai detergenti normalmente impiegati in ambito professionale. Il volume di ingombro è pari a 0,5 m³, con un peso di 110 kg, indice di una struttura particolarmente robusta.

Dimensioni e specifiche tecniche principali

- **Piano superiore:** acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi.
- **Piastre elettriche:** 4 piastre rotonde in ghisa Ø 220 mm.
- **Potenza singola piastra:** 2,6 kW.
- **Potenza elettrica totale:** 10,4 kW (3N AC 400 V).
- **Comando piastre:** commutatore a 7 posizioni con dispositivo di protezione termico.
- **Manopole e maniglie:** in materiale atermico.
- **Piedini:** piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- **Volume:** 0,5 m³.
- **Peso:** 110 kg.
- **Lunghezza:** 80 cm.
- **Profondità:** 70 cm.
- **Altezza:** 85 cm.
- **Alimentazione:** elettrica.
- **Tipologia mobile:** su mobile.
- **Linea:** Linea CI.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi/piastre:** 4 piastre.
- **Tipologia piano cottura:** piastre elettriche.

Perché scegliere la cucina elettrica CI RisCu016

La cucina elettrica 4 piastre su mobile CI RisCu016 è una soluzione ideale per chi cerca un modulo elettrico compatto ma potente, con 10,4 kW totali e piastre in ghisa da 2,6 kW ciascuna. Grazie al piano inox con impronta raccogli-liquidi, ai comandi a 7 posizioni e alla struttura su mobile, rappresenta una scelta affidabile per cucine professionali che vogliono un piano di cottura ordinato, sicuro e facile da gestire.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piastre elettriche
Profondità	Profondità 700 mm