

SKU: 2976217

## Ristosubito

# Cucina elettrica 6 Fuochi/Piastre CI Modello RisCu027 Potenza 15,6 kW Bruciatori 2 x 2,6 kW



## Descrizione

### Cucina elettrica 6 piastre CI modello RisCu027 15,6 kW

La cucina elettrica 6 piastre CI modello **RisCu027** è studiata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura elettrico ad alta capacità, in grado di gestire contemporaneamente più pentole e preparazioni. Il piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi offre una superficie robusta e facile da pulire, ideale per l'uso intensivo quotidiano nel settore horeca.

Le piastre elettriche in ghisa, con diametro 220 mm e potenza 2,6 kW ciascuna, sono dotate di dispositivo di protezione termico e comandate da commutatore a 7 posizioni, permettendo una regolazione precisa del calore in base alle diverse lavorazioni. La potenza elettrica totale di 15,6 kW garantisce prestazioni adeguate anche nei momenti di massimo carico, rendendo questa cucina adatta a ristoranti, mense e laboratori che lavorano con volumi importanti.

### Caratteristiche principali

Il piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi consente di contenere versamenti e residui, semplificando le operazioni di pulizia a fine servizio. Le 6 piastre in ghisa da 220 mm offrono un appoggio stabile per pentole e gastronorm, distribuendo il calore in modo uniforme. Le manopole e le maniglie in materiale atermico migliorano la sicurezza operativa, riducendo il rischio di scottature durante l'uso.

## Specifiche tecniche

- Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi
- 6 piastre elettriche in ghisa diametro 220 mm
- Potenza singola piastra: 2,6 kW
- Potenza elettrica totale: 15,6 kW
- Piastre dotate di dispositivo di protezione termico
- Comando piastre con commutatore a 7 posizioni
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10
- Volume: 0,7 m<sup>3</sup>
- Peso: 143 kg
- Alimentazione elettrica: 3N AC 400 V
- Frequenza: 50 / 60 Hz

## Dati dimensionali

- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

## Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: elettrica
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea CI
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi / piastre: 6 piastre
- Tipologia piano cottura: piastre elettriche

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica 6 piastre CI RisCu027 è ideale per cucine che necessitano di una grande superficie di cottura elettrica, con la possibilità di lavorare su più preparazioni in parallelo mantenendo un buon controllo della temperatura. La regolazione a 7 posizioni permette di adattare la potenza alle diverse ricette, dal mantenimento caldo alle cotture a pieno regime.

Grazie alla struttura su mobile, ai materiali in acciaio inox e alla robustezza delle piastre in ghisa, questo modello rappresenta una soluzione affidabile per ristoranti, mense e laboratori di ristorazione che cercano una cucina elettrica professionale con elevata capacità, facilità di pulizia e lunga durata nel tempo.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piastre elettriche
Profondità	Profondità 700 mm