

SKU: 2976218

## Ristosubito

### **Cucina elettrica 4 Piastre CI Modello RisCu046** **Forno elettrico statico cm L 54,5 x P 53 x 35 H** **Potenza 20,98 kW Potenza 20,98 kW**



## Descrizione

### **Cucina elettrica 4 piastre con forno elettrico statico RisCu046**

La cucina elettrica 4 piastre con forno elettrico statico modello RisCu046 è pensata per le cucine professionali che preferiscono la praticità dell'alimentazione elettrica sia sul piano di cottura sia nel forno. Il piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia nelle operazioni quotidiane, anche in caso di utilizzo intensivo.

### **Piano di cottura a 4 piastre elettriche in ghisa**

Il piano di cottura è equipaggiato con 4 piastre elettriche in ghisa di diametro 220 mm, ciascuna con potenza di 2,6 kW, dotate di dispositivo di protezione termico per lavorare in sicurezza. Le piastre sono comandate da commutatore a 7 posizioni, che permette di regolare con precisione il livello di calore in base al tipo di preparazione, dalle cotture più dolci alle bolliture più energiche.

La superficie liscia delle piastre in ghisa e il bordo raccogli-liquidi del piano aiutano a contenere eventuali fuoriuscite e a semplificare la pulizia, riducendo i tempi di fermo macchina a fine servizio.

## **Forno elettrico statico con doppia resistenza**

Sotto il piano si trova il forno elettrico statico con camera di cottura da 545x530x350 mm, riscaldato da due resistenze corazzate (terra e cielo) controllate da due termostati indipendenti. La temperatura è regolabile da 100°C a 300°C, permettendo di adattare il forno a diverse esigenze di cottura, dalle preparazioni più delicate alle gratinature finali.

La camera forno è realizzata in acciaio, con suola di grosso spessore composta da due parti per agevolare manutenzione e pulizia; porta e controporta sono in acciaio, dotate di guarnizione sulla bocca forno, mentre manopole e maniglie sono in materiale atermico per una presa sicura.

## **Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie**

Grazie alla combinazione di 4 piastre elettriche e forno statico integrato, la cucina RisCu046 è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che scelgono l'elettrico per semplicità di installazione e gestione. È ideale per la preparazione di primi piatti, salse, sughi e secondi in padella sul piano superiore, mentre il forno consente di cuocere arrostiti, teglie di verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare con un controllo preciso della temperatura.

Si presta molto bene anche per laboratori e cucine con vincoli impiantistici sul gas, offrendo comunque una capacità di lavoro adeguata ai ritmi della ristorazione professionale.

## **Specifiche tecniche della cucina RisCu046**

Dal punto di vista tecnico, la cucina elettrica 4 piastre RisCu046 sviluppa una potenza totale di 20,98 kW, suddivisa tra piano cottura e forno elettrico statico. La struttura su mobile con piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza facilita l'installazione, l'allineamento con le altre attrezzature e la pulizia sotto macchina.

- Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi
- Alimentazione: elettrica
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: CI
- Tipologia forno: forno elettrico statico
- Numero fuochi: 4 piastre elettriche
- Tipologia piano cottura: piastre elettriche
- Piastre elettriche in ghisa diametro 220 mm, potenza 2,6 kW ciascuna
- Dispositivo di protezione termico sulle piastre
- Commutatore a 7 posizioni per la regolazione delle piastre
- Forno elettrico statico riscaldato da 2 resistenze corazzate (terra - cielo)
- Doppio termostato indipendente, temperatura forno da 100° a 300°C
- Camera forno di cottura in acciaio
- Suola forno di grosso spessore composta da due parti
- Porta e controporta in acciaio con guarnizione bocca forno
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Volume: 0,5 m<sup>3</sup>
- Peso: 136 kg
- Potenza elettrica totale: 20,98 kW (15,5 + 5,48 kW, 3N AC 400V)
- Zone cottura elettriche: 4 x 2,6 kW
- Dimensione interna forno: 545 x 530 x 350 mm

- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica 4 piastre con forno elettrico statico RisCu046 offre una soluzione completa per chi desidera lavorare esclusivamente con l'elettrico, mantenendo però potenza e versatilità tipiche delle attrezzature professionali. La qualità dei materiali, la presenza di dispositivi di sicurezza e il controllo preciso della temperatura su piastre e forno la rendono un investimento affidabile e duraturo per ristoranti, gastronomie e mense che operano con ritmi intensi.

## Scheda Tecnica

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