

SKU: 2976219

Ristosubito

Cucina elettrica 6 Piastre CI Modello RisCu056 Forno elettrico statico cm L 54,5 x P 53 x 35 H Vano neutro con porta Potenza 26,18



Descrizione

Cucina elettrica 6 piastre con forno elettrico statico RisCu056

La cucina elettrica 6 piastre modello RisCu056 è studiata per le cucine professionali che desiderano un piano di cottura completamente elettrico abbinato a un forno statico integrato, in un unico modulo compatto. È indicata per ristoranti, mense, gastronomie e cucine d'hotel che puntano su una linea full electric senza rinunciare a potenza e flessibilità di utilizzo.

Piano superiore con 6 piastre elettriche in ghisa

Il piano superiore è realizzato in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi, che facilita la pulizia e contiene eventuali fuoriuscite durante le lavorazioni. Le 6 piastre elettriche in ghisa hanno diametro 220 mm e potenza 2,6 kW ciascuna, per una gestione precisa delle cotture su pentole e tegami di diverse dimensioni.

Ogni piastra è dotata di dispositivo di protezione termico ed è comandata da un commutatore a 7 posizioni, che consente di modulare la potenza in base al tipo di preparazione, dalle cotture più delicate alle lavorazioni ad alta temperatura. Questa configurazione rende il piano adatto a primi piatti, salse, fondi e secondi in casseruola.

Forno elettrico statico integrato

Sotto il piano di cottura è presente il forno elettrico statico, riscaldato da due resistenze corazzate

(superiore e inferiore) gestite da due termostati indipendenti, così da poter regolare separatamente la temperatura del cielo e della suola. Il range di temperatura va da 100°C a 300°C, coprendo le principali esigenze di cottura professionale, dalle cotture più dolci alle gratinature.

La camera di cottura del forno è realizzata in acciaio, con suola di grosso spessore composta da due parti per facilitare la manutenzione, e porta/controporta in acciaio con guarnizione sulla bocca forno per una migliore tenuta termica. Le dimensioni interne sono 545x530x350 mm, adeguate alla cottura e rigenerazione di teglie di medie dimensioni.

Struttura su mobile con vano neutro con porta

La cucina RisCu056 è montata su mobile con vano neutro dotato di porta, utile per lo stoccaggio di pentole, teglie e utensili, mantenendoli protetti e sempre a portata di mano. Le manopole e le maniglie sono in materiale atermico per garantire una presa sicura anche durante il servizio.

I piedini sono realizzati in acciaio inox AISI 304 18/10 e sono regolabili in altezza, permettendo di livellare agevolmente la macchina sul pavimento della cucina professionale. Il peso complessivo è di 215 kg, indice di una struttura robusta e pensata per un uso intensivo.

Specifiche tecniche cucina elettrica 6 piastre RisCu056

- Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi
- 6 piastre elettriche in ghisa diametro 220 mm, potenza 2,6 kW ciascuna
- Dispositivo di protezione termico su ogni piastra
- Commutatori a 7 posizioni per la regolazione della potenza
- Forno elettrico statico con 2 resistenze corazzate (terra/cielo)
- Doppio termostato indipendente per cielo e suola forno
- Range temperatura forno: 100°-300°C
- Camera forno di cottura in acciaio
- Suola forno di grosso spessore in 2 parti per facile manutenzione
- Porta e controporta in acciaio con guarnizione bocca forno
- Dimensione interna forno: 545 x 530 x 350 mm
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Potenza elettrica totale: 20,7 kW
- Intensità elettrica: 51,7 A (dato di targa)
- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Peso: 215 kg
- Alimentazione: elettrica
- Tipologia mobile: su mobile con vano neutro con porta
- Linea: Linea CI
- Numero fuochi/zone: 6 piastre
- Tipologia piano cottura: piastre elettriche
- Tipologia forno: forno elettrico statico

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica 6 piastre con forno statico RisCu056 offre una soluzione completa per le cucine

che scelgono una linea interamente elettrica, unendo un piano a 6 piastre indipendenti e un forno statico di buona capacità. La robustezza della struttura, la regolazione fine delle piastre, il forno a doppio termostato e il vano neutro con porta la rendono un investimento affidabile per ristoranti, mense e gastronomie con ritmi di lavoro intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
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