

SKU: 2976294

Ristosubito

Cucina a gas a due fuochi Da banco CI Potenza kW 9 Modello RisCu002



Descrizione

Cucina a gas 2 fuochi da banco CI 9 kW

La cucina a gas a due fuochi da banco CI modello RisCu002 è progettata per ristoranti, gastronomie, bar e piccole cucine professionali che necessitano di un modulo compatto ma potente. Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi profonda 22 mm, che contiene eventuali traboccamenti e rende più rapide le operazioni di pulizia a fine servizio.

I due bruciatori in ghisa cromata monocorona da 4,5 kW ciascuno garantiscono una fiamma stabile e una diffusione uniforme del calore, ideale per bolliture, cotture veloci e preparazioni a fuoco moderato. La presenza di termocoppia di sicurezza e pilota protetta aumenta il livello di sicurezza in esercizio, mentre le manopole e le maniglie in materiale atermico assicurano una presa comoda e sicura anche a temperature elevate.

Caratteristiche principali della cucina a gas 2 fuochi CI

- Piano in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi profondità 22 mm.
- 2 bruciatori in ghisa cromata monocorona da 4,5 kW ciascuno (potenza totale 9 kW).
- Bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza e pilota protetta.
- Accensione fuochi manuale.
- Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi e facilmente lavabile.
- Manopole e maniglie in materiale atermico per una presa sicura.

- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza per una perfetta messa in piano sul banco di lavoro.

Specifiche tecniche

Questa cucina a gas da banco sviluppa una potenza complessiva di **9 kW**, distribuita su due fuochi da 4,5 kW, garantendo un'ottima capacità di cottura in uno spazio ridotto. Le dimensioni compatte di 35 x 70 x 27 cm e il peso di 30 kg consentono un inserimento semplice su banchi e piani di lavoro, mantenendo stabilità e solidità durante l'utilizzo quotidiano.

- Alimentazione: a gas.
- Potenza gas totale: 9 kW.
- Numero fuochi: 2 fuochi.
- Tipologia piano cottura: fuochi a gas con griglia monofuoco in ghisa smaltata.
- Lunghezza: 35 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 27 cm.
- Peso: 30 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea CI.
- Tipologia forno: senza forno.

Perché scegliere questa cucina a gas 2 fuochi da banco CI

La cucina a gas 2 fuochi da banco CI RisCu002 è la soluzione ideale per chi cerca un piano di cottura compatto ma professionale, adatto a gestire cotture quotidiane con consumi contenuti e massima sicurezza. Il piano in acciaio inox con impronta raccogli-liquidi, i bruciatori in ghisa cromata con termocoppia e pilota, la griglia smaltata e i piedini regolabili garantiscono praticità, robustezza e facilità di pulizia.

Grazie alle dimensioni ridotte, alla potenza totale di 9 kW e alla configurazione da banco, questa cucina si integra facilmente in ristoranti, gastronomie, bar e cucine professionali dove lo spazio è limitato ma è richiesta un'elevata affidabilità operativa per bolliture, cotture rapide e preparazioni di base.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|----------------|----------|
| Alimentazione | A gas |
| Altezza (cm) | 27 |
| Linea | Linea CI |
| Lunghezza (cm) | 35 |

| Attributo | Valore |
|-------------------------|-------------------|
| Numero Fuochi | 2 Fuochi |
| Profondità (cm) | 70 |
| Tipologia Forno | Senza Forno |
| Tipologia Mobile | da banco |
| Tipologia piano cottura | Fuochi |
| Profondità | Profondità 700 mm |