

SKU: 2976295

## Ristosubito

# Cucina a gas a due fuochi Da banco CI Modello RisCu003 Potenza kW 12



## Descrizione

### Cucina a gas a due fuochi da banco CI RisCu003

La cucina a gas a due fuochi da banco CI modello RisCu003 è una soluzione compatta e robusta pensata per le cucine professionali che necessitano di un appoggio affidabile per le cotture di tutti i giorni. Il formato da banco permette di inserirla facilmente su linee di lavoro esistenti o su top in acciaio, senza richiedere strutture dedicate o mobili sottostanti.

Il piano è realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli liquidi da 22 mm di profondità, una caratteristica che facilita la gestione di eventuali fuoriuscite durante il servizio e rende più rapida la pulizia a fine turno. Si tratta di una macchina pensata per un utilizzo professionale quotidiano, con materiali e finiture adatte a ritmi di lavoro intensi.

### Bruciatori e gestione della fiamma

La dotazione prevede un bruciatore in ghisa cromato doppia corona da 7,5 kW e un bruciatore monocorona da 4,5 kW, entrambi equipaggiati con termocoppia di sicurezza e pilota protetta. Questa configurazione permette di coprire esigenze diverse: dal fuoco più potente per bolliture rapide e salti di cucina, a una fiamma più contenuta per salse, riduzioni e cotture delicate.

L'accensione dei fuochi è manuale, con comandi frontali dotati di manopole in materiale atermico che garantiscono una presa sicura e confortevole anche in presenza di temperature elevate nell'area di cottura. La risposta della fiamma è immediata, così da poter regolare rapidamente l'intensità in funzione della preparazione.

## Struttura da banco e praticità d'uso

Essendo una cucina da banco, questo modello è ideale per chi vuole completare una linea di cottura modulare o aggiungere un punto fuoco in uno spazio ridotto, senza intervenire sull'arredamento esistente. I piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza, consentendo di livellare perfettamente la macchina rispetto al piano di appoggio.

La griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi, garantisce stabilità al pentolame e resiste bene alle sollecitazioni del lavoro intenso. Con un peso di 30 kg la struttura risulta solida e stabile, ma allo stesso tempo gestibile in fase di installazione o riposizionamento.

## Ambiti di utilizzo nelle cucine professionali

La cucina a gas CI RisCu003 è indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie, mense e in generale per tutte le realtà del settore Ho.Re.Ca. che necessitano di due fuochi ad alta efficienza su un ingombro contenuto. È particolarmente utile come integrazione a linee di cottura esistenti o come postazione dedicata a specifiche preparazioni.

La Linea CI a cui appartiene è pensata per offrire un buon equilibrio tra prestazioni, affidabilità e razionalizzazione degli spazi, risultando adatta sia a nuove aperture sia a interventi di ampliamento su cucine già avviate.

## Specifiche tecniche principali

- **Alimentazione:** a gas, ideale per cucine professionali che preferiscono la fiamma viva per la gestione delle cotture.
- **Potenza totale:** 12 kW complessivi, distribuiti su due bruciatori per coprire diverse esigenze operative.
- **Bruciatori:** 1 bruciatore in ghisa cromato doppia corona da 7,5 kW e 1 bruciatore monocorona da 4,5 kW con termocoppia e pilota protetta.
- **Piano di lavoro:** acciaio inox AISI 304 18/10 stampato, con impronta raccogli liquidi profondità 22 mm per una migliore gestione di residui e pulizia.
- **Griglia:** griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi e alle alte temperature.
- **Accensione:** accensione fuochi manuale con comandi frontali ergonomici.
- **Manopole e maniglie:** in materiale atermico, per un utilizzo sicuro anche in condizioni di lavoro prolungate.
- **Piedini:** piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza per un corretto livellamento sul piano di appoggio.
- **Tipologia mobile:** da banco, adatta a top e banchi di lavoro in acciaio.
- **Numero fuochi:** 2 fuochi, configurazione compatta ma performante.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas tradizionali, adatti a pentole e padelle professionali.
- **Linea:** Linea CI, gamma pensata per l'utilizzo professionale quotidiano.
- **Dimensioni:** lunghezza 35 cm, profondità 70 cm, altezza 27 cm, ingombro ridotto per spazi contenuti.
- **Peso:** 30 kg, struttura compatta e robusta.

## Perché scegliere la cucina a gas CI RisCu003

Scegliere questa cucina a gas a due fuochi significa dotarsi di una macchina essenziale ma concreta, che concentra 12 kW di potenza su un piano compatto, ideale per chi deve ottimizzare ogni centimetro di spazio in cucina. I materiali in acciaio inox e ghisa assicurano durata nel tempo e

resistenza alle sollecitazioni tipiche degli ambienti professionali.

È una soluzione indicata sia come unico punto cottura in contesti più piccoli, sia come integrazione strategica in cucine più strutturate, ad esempio come postazione dedicata ai primi piatti o alle salse.

### **Richiedi informazioni o supporto alla scelta**

Se desideri maggiori informazioni tecniche o vuoi capire come integrare questa cucina a gas da banco all'interno della tua linea di cottura, puoi contattare il nostro team commerciale. In base alle esigenze del tuo locale ti aiuteremo a valutare configurazioni, abbinamenti con altre attrezzature e eventuali soluzioni alternative presenti a catalogo.

## **Scheda Tecnica**

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	35
Numero Fuochi	2 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm