

SKU: 2976296

Ristosubito

Cucina a gas a due fuochi Da banco CI Modello RisCu004 Potenza kW 9



Descrizione

Cucina a gas 2 fuochi da banco CI RisCu004 9 kW

La cucina a gas a due fuochi da banco CI modello RisCu004 è pensata per le cucine professionali che hanno bisogno di un punto cottura compatto ma affidabile, da inserire facilmente su banchi e top in acciaio esistenti. Il formato da banco permette di integrare la macchina senza dover modificare l'arredo, risultando ideale in spazi ridotti o come integrazione a linee di cottura già avviate.

Il piano superiore è realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi da 22 mm di profondità, una soluzione che aiuta a contenere eventuali fuoriuscite e rende più rapide le operazioni di pulizia a fine servizio. È una struttura robusta, pensata per un utilizzo quotidiano in ambienti Ho.Re.Ca. esigenti.

Fuochi a gas e gestione della fiamma

La cucina è dotata di due bruciatori a fuochi aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW ciascuno, per una potenza gas complessiva di 9 kW. Questa configurazione consente di lavorare con una fiamma viva e reattiva, adatta sia a bolliture veloci che a cotture di base su pentole e padelle professionali.

L'accensione dei fuochi è manuale e i bruciatori sono equipaggiati con termocoppia di sicurezza e pilota protetta, per un utilizzo più sicuro in cucina. La griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi, offre un appoggio stabile al pentolame e sopporta bene le alte temperature tipiche del lavoro intenso.

Struttura da banco e specifiche essenziali

I piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza, così da consentire un corretto livellamento della macchina sul piano di appoggio e un migliore allineamento con il resto della linea. Manopole e maniglie sono realizzate in materiale atermico, per una presa sicura anche durante le fasi di lavoro più intense.

Con dimensioni pari a 40 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 27 cm di altezza, e un peso di 40 kg, questa cucina a gas da banco unisce ingombro contenuto e buona stabilità. La certificazione di conformità CE/IMQ completa il quadro, offrendo una garanzia in più sul rispetto degli standard di sicurezza richiesti in ambito professionale.

Specifiche tecniche principali

- **Piano di lavoro:** acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi profondità 22 mm.
- **Alimentazione:** a gas, ideale per chi preferisce la gestione della fiamma viva nelle cotture.
- **Brucciatori:** 2 bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW ciascuno, con termocoppia e pilota protetta.
- **Potenza gas totale:** 9,0 kW, adatta a cucine professionali compatte ma operative.
- **Griglia:** griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi.
- **Accensione:** accensione fuochi manuale con comandi frontali.
- **Manopole e maniglie:** in materiale atermico per una presa sicura.
- **Piedini:** in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- **Dimensioni:** lunghezza 40 cm, profondità 70 cm, altezza 27 cm.
- **Peso:** 40 kg.
- **Tipologia mobile:** da banco, per installazione su top di lavoro.
- **Linea:** Linea CI, pensata per uso professionale quotidiano.
- **Numero fuochi:** 2 fuochi.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas tradizionali.
- **Certificazioni:** conformità CE/IMQ.

Perché sceglierla in cucina

La cucina a gas 2 fuochi da banco CI RisCu004 è una soluzione pratica per ristoranti, gastronomie, bar e cucine professionali che vogliono aggiungere un punto cottura compatto, con una potenza totale di 9 kW e materiali progettati per durare nel tempo. È ideale sia come unico modulo in spazi piccoli, sia come integrazione a una linea di cottura più ampia.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas

Attributo	Valore
Altezza (cm)	27
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Numero Fuochi	2 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm