

SKU: 2976297

Ristosubito

Cucina a gas a due fuochi Da banco CI Modello RisCu005 Potenza kW 12



Descrizione

Cucina a gas 2 fuochi da banco CI RisCu005 12 kW

La cucina a gas a due fuochi da banco CI modello RisCu005 è una soluzione compatta pensata per cucine professionali che vogliono aggiungere un punto cottura ad alta efficienza senza occupare troppo spazio sul banco di lavoro. La struttura in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite offre robustezza, durata nel tempo e una superficie facile da pulire a fine servizio.

Le manopole e le maniglie realizzate in materiale atermico garantiscono una presa sicura anche durante le fasi di lavoro più intense, mentre i piedini in acciaio inox regolabili in altezza consentono di livellare con precisione la macchina rispetto al piano di appoggio.

Bruciatori in ghisa e gestione della fiamma

La dotazione comprende un bruciatore in ghisa cromato doppia corona da 7,5 kW e un bruciatore monocorona da 4,5 kW, per una potenza gas complessiva di 12 kW. Questa configurazione permette di coprire esigenze diverse: dalla fiamma più decisa per bolliture e salti di cucina, a una potenza più contenuta per cotture di base e preparazioni quotidiane.

Entrambi i bruciatori sono equipaggiati con termocoppia di sicurezza e pilota protetta, così da aumentare il livello di sicurezza durante l'utilizzo. La griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi, assicura un appoggio stabile al pentolame professionale e sopporta senza problemi le alte temperature tipiche delle cucine Ho.Re.Ca.

Struttura da banco e dimensioni

Il piano in acciaio inox è stampato con impronta raccogli liquidi da 22 mm di profondità, una

soluzione che aiuta a contenere eventuali fuoriuscite e facilita le operazioni di pulizia. La configurazione da banco rende questa cucina particolarmente adatta a ristoranti, gastronomie, bar e laboratori che vogliono integrare un modulo a gas su top in acciaio già esistenti.

Le dimensioni sono pari a 40 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 27 cm di altezza, mentre il peso è di 25 kg: numeri che combinano ingombro ridotto e buona stabilità in esercizio, rendendo la macchina facile da posizionare e spostare in fase di allestimento.

Specifiche tecniche principali

- **Piano di lavoro:** acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite, stampato con impronta raccogli liquidi profondità 22 mm.
- **Manopole e maniglie:** in materiale atermico.
- **Piedini:** in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- **Brucciatori:** 1 bruciatore in ghisa cromato doppia corona 7,5 kW e 1 bruciatore monocorona 4,5 kW con termocoppia e pilota protetta.
- **Potenza gas totale:** 12 kW.
- **Griglia:** griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi.
- **Accensione:** accensione fuochi manuale.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea CI.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 2 fuochi.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.
- **Dimensioni:** lunghezza 40 cm, profondità 70 cm, altezza 27 cm.
- **Peso:** 25 kg.

Perché scegliere la cucina a gas CI RisCu005

La cucina a gas 2 fuochi da banco CI RisCu005 è una scelta ideale per chi desidera un modulo compatto ma potente, con 12 kW disponibili su bruciatori in ghisa di qualità e una struttura in acciaio inox progettata per durare. Si integra facilmente in cucine professionali dove lo spazio è prezioso, offrendo un punto cottura affidabile per bolliture, cotture rapide e preparazioni di base di tutti i giorni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27
Linea	Linea CI

Attributo	Valore
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