

SKU: 2976298

Ristosubito

Cucina a gas a 4 fuochi Da banco CI Potenza kW 18 Modello RisCu015



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi da banco CI RisCu015 18 kW

La cucina a gas a 4 fuochi da banco CI modello RisCu015 è progettata per le cucine professionali che cercano un piano compatto da appoggio, ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che necessitano di una postazione di cottura flessibile senza mobile sottostante. Il piano superiore è realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi da 22 mm di profondità, per garantire igiene, robustezza e una facile gestione di eventuali sversamenti.

La configurazione da banco consente di installare la macchina su top in acciaio o su linee di lavoro esistenti, ottimizzando lo spazio disponibile senza rinunciare alle prestazioni tipiche di una cucina a gas professionale. La struttura compatta la rende adatta anche a cucine con piani ridotti o come modulo aggiuntivo in linee di cottura già avviate.

Bruciatori e potenza di cottura

La RisCu015 è equipaggiata con 4 bruciatori a fuoco aperto in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW ciascuno, per una potenza gas totale di 18 kW. Questa configurazione permette di lavorare con diverse pentole e padelle contemporaneamente, gestendo cotture rapide, bolliture e rosolature con una buona riserva di potenza termica.

Ogni bruciatore è dotato di termocoppia e pilota protetta, a garanzia di sicurezza e continuità di servizio anche in caso di utilizzo intensivo. L'accensione è manuale, semplice e intuitiva, adatta al contesto professionale dove prevalgono affidabilità e rapidità d'uso.

Componenti, materiali e sicurezza

Le griglie monofuoco sono in ghisa smaltata lucida porcellanata, studiate per resistere agli acidi e

alle alte temperature, garantendo allo stesso tempo stabilità alle pentole durante la cottura. Le manopole e le maniglie sono realizzate in materiale atermico, riducendo il rischio di surriscaldamento e migliorando la sicurezza dell'operatore.

I piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza, permettendo di livellare il piano di cottura sul banco di lavoro con precisione. La macchina è dotata di certificazione di conformità CE/IMQ, che attesta il rispetto delle normative europee in materia di sicurezza, qualità costruttiva e prestazioni.

Dimensioni e specifiche tecniche principali

- **Piano superiore:** acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità 22 mm.
- **Brucciatori:** fuochi aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW con termocoppia e pilota protetta.
- **Accensione:** accensione fuochi manuale.
- **Griglie:** griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistente agli acidi.
- **Manopole e maniglie:** in materiale atermico.
- **Piedini:** piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- **Certificazioni:** certificazione di conformità CE/IMQ.
- **Volume:** 0,1 m³.
- **Peso:** 50 kg.
- **Potenza gas totale:** 18,0 kW.
- **Numero bruciatori:** 4 bruciatori.
- **Combinazione bruciatori:** 4 x 4,5 kW.
- **Lunghezza:** 70 cm.
- **Profondità:** 70 cm.
- **Altezza:** 27 cm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea CI.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 4 fuochi.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.

Perché scegliere la cucina a gas 4 fuochi da banco CI RisCu015

La cucina a gas a 4 fuochi da banco CI RisCu015 è una soluzione ideale per chi desidera un modulo compatto, potente e facile da inserire su piani di lavoro esistenti, con 18 kW totali e bruciatori monocorona da 4,5 kW. Grazie al piano in acciaio inox con impronta raccogli-liquidi, alle griglie in ghisa smaltata e ai componenti certificati CE/IMQ, rappresenta una scelta affidabile e duratura per cucine professionali che vogliono ottimizzare spazio e performance.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm