

SKU: 2976299

## Ristosubito

# Cucina a gas a 4 fuochi Da banco CI Modello RisCu017 Potenza kW 24



## Descrizione

### Cucina a gas 4 fuochi da banco CI RisCu017 24 kW

La cucina a gas a 4 fuochi da banco CI modello RisCu017 è pensata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura compatto da appoggio, ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori con spazi ridotti o linee modulari. Il piano superiore è realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi da 22 mm di profondità, così da contenere eventuali sversamenti e rendere più agevoli le operazioni di pulizia a fine servizio.

La configurazione da banco consente di installare la macchina direttamente su top in acciaio o su piani di lavoro esistenti, senza necessità di un mobile di supporto dedicato. Questa soluzione garantisce massima flessibilità nella progettazione della linea di cottura, permettendo di integrare la RisCu017 come modulo principale o come elemento aggiuntivo.

### Bruciatori e potenza di cottura

La cucina è equipaggiata con 4 bruciatori a fuoco aperto in ghisa cromati monocorona, con potenza combinata 2 x 4,5 kW e 2 x 7,5 kW, per una potenza gas totale di 24,0 kW. Questa configurazione permette di disporre sia di fuochi ad alta potenza per bolliture e cotture rapide, sia di fuochi più contenuti per lavorazioni che richiedono maggiore controllo.

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 dei fuochi è manuale, semplice e affidabile, perfettamente in linea con le esigenze operative delle cucine professionali.

### Componenti, materiali e sicurezza

Le griglie monofuoco sono in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistenti agli acidi e alle alte

temperature, pensate per offrire un appoggio stabile alle pentole e mantenere un buon livello di durata nel tempo. Le manopole e le maniglie sono realizzate in materiale atermico, riducendo il rischio di surriscaldamento durante l'uso e migliorando il comfort dell'operatore.

I piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 sono regolabili in altezza, consentendo di livellare il piano 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 e qualità costruttiva. Il volume di ingombro è pari a 0,1 m<sup>3</sup> e il peso è di 50 kg.

## 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 con termocoppia e pilota protetta.
- **Combinazione bruciatori:** 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW.
- **Potenza gas totale:** 24,0 kW.
- **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 m<sup>3</sup>.
- **Peso:** 50 kg.
- **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 RisCu017

La cucina a gas a 4 fuochi da banco CI RisCu017 è una soluzione ideale per chi desidera un modulo compatto ma molto potente, con 24 kW di potenza complessiva distribuita su bruciatori da 4,5 e 7,5 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, sicurezza e performance di cottura.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
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