

SKU: 2976300

Ristosubito

Cucina a gas a 4 fuochi Da banco CI Modello RisCu018 Potenza kW 18



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi da banco CI RisCu018 18 kW

La cucina a gas a 4 fuochi da banco CI modello RisCu018 è pensata per le cucine professionali che cercano un piano 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 offre grande flessibilità nella progettazione della linea di cottura, permettendo di integrare la RisCu018 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 da 4,5 kW ciascuno, per una potenza gas totale di 18,0 kW. Questa configurazione consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, dalle bolliture alle rosolature, mantenendo una buona riserva di potenza per i ritmi tipici della ristorazione professionale.

Ogni bruciatore è dotato di termocoppia e pilota protetta, a garanzia di sicurezza e continuità di servizio anche in caso di uso intensivo. L'accensione dei fuochi è manuale, semplice e affidabile, in linea con le esigenze operative delle cucine professionali.

Componenti, materiali e sicurezza

La griglia monofuoco è in ghisa smaltata lucida porcellanata, resistente agli acidi e alle alte

temperature, studiata per offrire un appoggio stabile alle pentole e una lunga 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 termini di sicurezza e qualità costruttiva. Il volume di ingombro è pari a 0,1 m³ e il peso è di 65 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 da 4,5 kW con termocoppia e pilota protetta.
- **Potenza gas totale:** 18,0 kW.
- **Numero bruciatori:** 4 bruciatori (4 x 4,5 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 m³.
- **Peso:** 65 kg.
- **Lunghezza:** 80 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 RisCu018

La cucina a gas a 4 fuochi da banco CI RisCu018 è una soluzione ideale per chi cerca un modulo compatto ma performante, con 18 kW di potenza distribuiti su bruciatori monocorona da 4,5 kW. Grazie al piano 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 prestazioni di cottura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm