

SKU: 2976301

Ristosubito

Cucina a gas a 4 fuochi Da banco CI Modello RisCu019 Potenza kW 24



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi da banco CI RisCu019 24 kW

La cucina a gas a 4 fuochi da banco CI modello RisCu019 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 permette di installare la macchina direttamente su top in acciaio o su piani di lavoro esistenti, senza necessità di un mobile di supporto dedicato. Questo garantisce grande flessibilità nella progettazione della linea di cottura e rende la RisCu019 adatta sia come modulo principale sia come elemento aggiuntivo.

Bruciatori e potenza di cottura

La cucina è equipaggiata con 4 bruciatori a fuoco aperto in ghisa cromati monocorona, con combinazione 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 di fuochi ad alta potenza per bolliture e cotture rapide e di fuochi più contenuti per lavorazioni che richiedono maggiore controllo della fiamma.

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, 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 materia 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 con termocoppia e pilota protetta.
- **Combinazione bruciatori:** 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW.
- **Potenza gas totale:** 24,0 kW.
- **Numero bruciatori:** 4 bruciatori.
- **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 RisCu019

La cucina a gas a 4 fuochi da banco CI RisCu019 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 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 |