

SKU: 2976302

Ristosubito

Cucina a gas a 6 fuochi Da banco CI Modello RisCu028 Potenza kW 27



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi da banco CI modello RisCu028 27 kW

La cucina a gas 6 fuochi da banco CI modello **RisCu028** è pensata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura compatto ma ad alta capacità, ideale per gestire in parallelo più pentole e preparazioni. Il piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità 22 mm, offre una superficie robusta e facile da pulire, adatta all'uso intensivo quotidiano.

I bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW ciascuno sono dotati di termocoppia e pilota protetta, garantendo sicurezza e accensioni affidabili nel tempo. Con una potenza gas totale di 27 kW, questa cucina da banco è in grado di sostenere ritmi di lavoro elevati, risultando ideale per ristoranti, mense, gastronomie e laboratori di ristorazione che richiedono rapidità e continuità di servizio.

Caratteristiche principali

La configurazione a 6 fuochi permette di lavorare contemporaneamente su più preparazioni, ottimizzando l'uso dello spazio sul banco e migliorando l'organizzazione della linea di cottura. La griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata è resistente agli acidi e garantisce un appoggio stabile alle pentole, mentre le manopole e le maniglie in materiale atermico aumentano la sicurezza operativa durante l'utilizzo.

Specifiche tecniche

- Piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi (profondità 22 mm)
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati monocorona da 4,5 kW

- Accensione fuochi manuale
- Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistente agli acidi
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ
- Volume: 0,2 m³
- Peso: 79 kg
- Potenza gas totale: 27 kW
- Numero bruciatori: 6
- Combinazione bruciatori: 6 x 4,5 kW

Dati dimensionali

- Lunghezza: 105 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 27 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea CI
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi da banco CI RisCu028 rappresenta una soluzione ideale per chi ha bisogno di grande capacità di cottura in poco spazio, mantenendo alti livelli di potenza e affidabilità. La disposizione dei fuochi e la presenza di bruciatori da 4,5 kW permettono di gestire dal bollore rapido alle cotture prolungate, rispondendo in modo efficace alle diverse esigenze del servizio.

Grazie alla struttura in acciaio inox, ai componenti in ghisa smaltata e alla certificazione CE/IMQ, questo modello offre robustezza, sicurezza e facilità di manutenzione, risultando una scelta indicata per ristoranti e cucine professionali che vogliono potenziare la linea di cottura con un apparecchio da banco performante e durevole.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	27

Attributo	Valore
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	105
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm